

Ποικιλία αρωμάτων  
για όσους ξέρουν να απολαμβάνουν

# Καφές





# Καφές

Ποικιλία αρωμάτων για όσους  
ξέρουν να απολαμβάνουν



# Περιεχόμενα



Πρόλογος	6
Ζεστά ροφήματα	9
Κρύα ροφήματα	51
Μπισκότα & κουλουράκια	95
Γλυκά & τούρτες	135
Πραλίνες	175
Επιδόρπια	213
Ευρετήριο	254

# Πρόλογος

Σύμφωνα με ένα θρύλο, πριν από πολλά χρόνια οι βοσκοί στη σημερινή Αιθιοπία παρατήρησαν ότι μερικές κατσίκες τους που είχαν φάει ένα θαμνώδες φυτό με άσπρα λουλούδια και κόκκινους καρπούς συνέχιζαν να χοροπηδάνε ζωηρέσσενώ το υπόλοιπο κοπάδι έμοιαζε κουρασμένο. Οι βοσκοί το είπαν στους μοναχούς ενός κοντινού μοναστηριού, κι αυτοί αποφάσισαν να το φάξουν. Δοκίμασαν και οι ίδιοι τους καρπούς και διαπίστωσαν ότι έμεναν ξύπνιοι μέχρι αργά τη νύχτα, μιλούσαν μεταξύ τους και προσεύχονταν. Είχε μόλις ανακαλυφθεί η διεγερτική επίδραση του καφέ και η θριαμβευτική πορεία του έμελλε να είναι ασυγκράτητη – αν και χρειάστηκαν μερικοί αιώνες ώσπου να γίνει τόσο αγαπητός όσο είναι σήμερα και να καλλιεργείται σε 50 περίπου χώρες.

Στα μέσα του 17ου αιώνα άνοιξαν τα πρώτα καφενεία στη Βενετία, την Οξφόρδη, το Λονδίνο και τη Μασαλία. Στη Γερμανία προσφέρθηκε για πρώτη φορά καφές σε δημόσιο χώρο το 1673 στη Βρέμη. Το πρώτο βιενέζικο καφενείο εγκαινιάστηκε το 1683, αφότου η μάχη κατά των Τούρκων είχε αποδώσει λεία 500 σακιά καφέ. Ωστόσο ο καφές ήταν είδος πολυτελείας εκείνη την εποχή: ένα ρόφημα που μπορούσαν να πληρώσουν μόνο οι πλούσιοι και οι αριστοκράτες. Ευτυχώς αυτό δεν ισχύει πια, και τώρα ο καφές είναι το νούμερο ένα απολαυστικό ρόφημα για πάρα πολύ κόσμο.

Αυτό το βιβλίο απευθύνεται σε όσους θέλουν κάτι περισσότερο από έναν απλό καφέ. Εκτός από τις απολαυστικές ζεστές και κρύες δημιουργίες με βάση τον καφέ, θα βρείτε και πολλές ιδέες για γλυκά, επιδόρπια και πραλίνες για τους λάτρεις του καφέ που δεν χρωταίνουν να απολαμβάνουν τους υπέροχους κόκκους. Ειδικά για το συνδυασμό του καφέ με τη σοκολάτα καλό είναι να έχουμε υπόψη μας μερικές συμβουλές, ώστε η ανάμειξή τους να αποδώσει τα μέγιστα.

## Χριήσιμες συμβουλές για το συνδυασμό καφέ και σοκολάτας

Για τις συνταγές με σοκολάτα χρησιμοποιούμε κυρίως σκούρες σοκολάτες και κουβερτούρες με περιεκτικότητα σε κακάο 70–75%. Η διαφορά ανάμεσα στην κουβερτούρα και τη σοκολάτα συνίσταται στην περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο, η οποία είναι σαφώς υψηλότερη στην κουβερτούρα. Έτσι, προτιμάμε την κουβερτούρα για το γλάσο στις πραλίνες και τις τούρτες, γιατί δουλεύεται πιο εύκολα. Όταν θέλουμε να καλύψουμε με γλάσο τις τούρτες και τις πραλίνες, πρέπει να έχουμε υπόψη μας το εξής πρέπει πρώτα να φέρουμε στη σωστή θερμοκρασία τη σοκολάτα, ώστε να μαλακώσει ομοιόμορφα και να αποκτήσει τη χαρακτηριστική της λάμψη. Αν δεν πετύχουμε τη σωστή θερμοκρασία, σχηματίζεται το χαρακτηριστικό γκρίζο στρώμα που βλέπουμε στις πλάκες της σοκολάτας όταν δεν έχουν αποθηκευτεί σωστά.

Υπάρχουν διάφορες μέθοδοι για να ζεστάνουμε τη σοκολάτα. Η ευκολότερη για τους ερασιτέχνες ζαχαροπλάστες είναι το μπεν μαρί. Χρειαζόμαστε μόνο ένα δοχείο για μπεν μαρί (μια κατσαρόλα με ζεστό νερό και ένα μεταλλικό δοχείο που να εφαρμόζει μέσα της), ένα θερμόμετρο κουζίνας και την κουβερτούρα: χωρίζουμε την κουβερτούρα στη μέση. Τρίβουμε τη μισή και λιώνουμε την άλλη μισή στο μπεν μαρί, προσέχοντας τη θερμοκρασία της να μην ξεπεράσει τους 40°C. Βγάζουμε το δοχείο από την κατσαρόλα και προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά την τριμμένη κουβερτούρα, ώσπου να σχηματιστεί μια πυκνόρρευστη μάζα και η θερμοκρασία να πέσει κάτω από τους 30°C. Ζεσταίνουμε ξανά την κουβερτούρα στο μπεν μαρί, ώσπου να φτάσει τους 32°C ακριβώς. Τώρα είναι έτοιμη για να τη χρησιμοποιήσουμε.





Ζεσπά ροφήματα



# Καπουτσίνο

Για 4 μερίδες

200 ml φρέσκο εσπρέσο  
400 ml γάλα  
κακάο σκόνη για το  
πασπάλισμα  
ζάχαρη (κατά το γούστο μας)

Το καλύτερο αφρόγαλο γίνεται φυσικά με το ειδικό εξάρτημα πίεσης της μηχανής του εσπρέσο Όμως ωραιό αφρόγαλο φτιάχνουμε και με το μιξεράκι χειρός του φραπέ, αλλά και με το έμβολο με τη σίτα της χειροκίνητης καφετιέρας του «αμερικάνικου» καφέ

Ο κλασικός ιταλικός καπουτσίνο αποτελείται από  $\frac{1}{3}$  εσπρέσο,  $\frac{1}{3}$  καυτό γάλα και  $\frac{1}{3}$  αφρόγαλο. Ζεσταίνουμε το γάλα και χτυπάμε το μισό σε αφρόγαλο. Βάζουμε τον εσπρέσο σε μαγάλες κούπες, προσθέτουμε το καυτό γάλα και από πάνω ρίχνουμε το αφρόγαλο. Πασπαλίζουμε με λίγο κακάο και σερβίρουμε τον καφέ με τη ζάχαρη ξεχωριστά.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 65 kcal/270 kJ περίπου





# Einspänner

## Για 4 μερίδες

100 ml κρέμα γάλακτος  
2 κ.γ. ζάχαρη  
600 ml δυνατό καυτό καφέ

Einspänner ονομαζόταν το ρόφημα που έπιναν παραδοσιακά στο διάλειμμά τους οι Βιενέζοι αμαξάδες, και πήρε το όνομά του από το όχημά τους (Einspänner = μόνιππο). Τον σερβίρουμε πάντα με ένα ποτήρι νερό.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί. Μοιράζουμε τη ζάχαρη στα ποτήρια, ρίχνουμε από πάνω τον καυτό καφέ και ανακατεύουμε. Γαρνίρουμε κάθε ποτήρι με σαντιγί και σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 130 kcal/545 kJ περίπου



# Καφές με κανέλα

Για 4 μερίδες

400 ml γάλα

4 κ.σ. μέλι

1 κ.γ. κανέλα

4 κ.γ. κακάο σκόνη

400 ml δυνατό καυτό καφέ

Ζεσταίνουμε το γάλα, προσθέτουμε το μέλι και την κανέλα και αφήνουμε το μείγμα να βράσει. Προσθέτουμε το κακάο. Αδειάζουμε το μείγμα σε κούπες, ρίχνουμε από πάνω τον καφέ και σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά

Ανά μερίδα 100 kcal/420 kJ περίπου





# Τούρκικη μόκα

## Για 6 μερίδες

6 κ.σ. καλοκαβουρντισμένο  
και ψιλοαλεσμένο καφέ<sup>1</sup>  
3 κ.σ. ζάχαρη  
γαρίφαλο τριμμένο  
κάρδαμο τριμμένο

Η τούρκικη μόκα φτιάχνεται παραδοσιακά σε μικρό μπρίκι με στενό στόμιο. Το μπρίκι αυτό κάνει καλύτερο καιϊμάκι. Αν διαθέτετε λοιπόν τέτοιο μπρίκι, η μόκα σας θα βγει ακόμη καλύτερη.

Βάζουμε τον αλεσμένο καφέ, τη ζάχαρη και 300 ml νερό σε ένα μικρό και βαθύ κατσαρολάκι. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μείγμα να βράσει σε μέτρια φωτιά. Απομακρύνουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και μοιράζουμε το καιϊμάκι που έχει δημιουργηθεί σε 6 μικρά φλιτζάνια.

Βάζουμε στο κατσαρολάκι 3 κ.σ. νερό, ξαναψήνουμε τον καφέ και τον μοιράζουμε αμέσως στα φλιτζάνια. Καρυκεύουμε με μια πρέζα κάρδαμο και γαρίφαλο.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά  
Ανά μερίδα 40 kcal/165 kJ περίπου

# Καφέ Μέξικο

Για 4 μερίδες

- 150 ml κρέμα γάλακτος
- 100 gr. σκούρα σοκολάτα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 60%)
- 750 ml δυνατό καυτό καφέ
- 1 πρέζα φρεσκοτριμένο μοσχοκάρυδο

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί. Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Προσθέτουμε τον καυτό καφέ και ανακατεύουμε καλά. Μοιράζουμε τον καφέ στις κούπες, τον γαρνίρουμε με λίγη σαντιγί και τον πασπαλίζουμε με λίγο μοσχοκάρυδο.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 240 kcal/1000 kJ περίπου





# Μόκα σοκολάτα

## Για 4 μερίδες

50 γρ. σκούρα σοκολάτα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 60%)  
4 ολόκληρους καρπούς  
κάρδαμο  
¼ κ.γ. τριμμένο κόλιαντρο  
600 ml γάλα  
4 κ.σ. μέλι  
200 ml φρέσκο εσπρέσο

Ο εσπρέσο γίνεται από καλοκαβουρνισμένους κάκκους καφέ και ψήνεται μόνο σε μεγάλη πίεση. Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καφέ φλιτρου δυο φορές πιο δυνατό από το κανονικό, ο οποίος όμως θα περιέχει και τη διπλάσια τανίνη.

Τρίβουμε τη σοκολάτα. Βγάζουμε τα σπόρια του κάρδαμου από τον καρπό και τα χτυπάμε στο γουδί. Τα ρίχνουμε στο γάλα μαζί με το κόλιαντρο και τη σοκολάτα και αφήνουμε το μείγμα να πάρει βράση. Ρίχνουμε το μέλι και ανακατεύουμε αργά. Μοιράζουμε τον εσπρέσο στις κούπες και, τέλος, τις γεμίζουμε με το γάλα.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 200 kcal/840 kJ περίπου

# Hot Russian

Για 4 μερίδες

400 ml γάλα  
80 ml βότκα  
200 ml φρέσκο εσπρέσο  
ή δυνατό καφέ  
κανέλα τριμμένη  
ζάχαρη (κατά το γούστο μας)



Ζεσταίνουμε το γάλα και το χτυπάμε σε αφρόγαλο.  
Μοιράζουμε τη βότκα σε 4 μεγάλα ποτήρια, τα γεμίζουμε με  
εσπρέσο και αφρόγαλο, πασπαλίζουμε με κανέλα και  
σερβίρουμε. Προσθέτουμε ζάχαρη κατά το γούστο μας.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 120 kcal/500 kJ περίπου





# Café blanc



Η λευκή σοκολάτα στην πραγματικότητα δεν είναι σοκολάτα. Παρασκευάζεται μόνο από βούτυρο κακάο, γάλα, ζάχαρη και άρωμα. Επειδή λοιπόν είναι από μόνη της πολύ γλυκιά, μπορούμε σε αυτή τη συνταγή να μην χρησιμοποιήσουμε ζάχαρη.

## Για 4 μερίδες

100 γρ. λευκή σοκολάτα  
400 ml γάλα  
400 ml δυνατό καυτό καφέ  
νιφάδες λευκής σοκολάτας

Λιώνουμε τη λευκή σοκολάτα σε μπεν μαρί. Ζεσταίνουμε το γάλα, το χτυπάμε σε αφρόγαλο και το μοιράζουμε σε πυρίμαχα ποτήρια. Ανακατεύουμε τη λιωμένη σοκολάτα με τον καυτό καφέ και αδειάζουμε το μείγμα στα ποτήρια με το αφρόγαλο. Πασπαλίζουμε με τις νιφάδες σοκολάτας και σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 200 kcal/840 kJ περίπου

# Sweet lady

Για 4 μερίδες

150 ml κρέμα γάλακτος  
160 ml λικέρ μπανάνα  
 $\frac{1}{4}$  κ.γ. τριψμένο τζίντζερ  
600 ml δυνατό καυτό καφέ

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί.

Ανακατεύουμε το λικέρ με το τζίντζερ με το χτυπητήρι των αβγών και αδειάζουμε το μείγμα σε ζεσταμένες κούπες. Τις γεμίζουμε με τον καυτό καφέ και γαρνίρουμε με λίγη σαντιγί.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά

Ανά μερίδα 250 kcal/1045 kJ περίπου





# Ολλανδικός καφές

## Για 4 μερίδες

150 ml κρέμα γάλακτος  
160 ml λικέρ αβγό  
800 ml δυνατό καυτό καφέ  
ζάχαρη (κατά το γούστο μας)  
στιγμαίο καφέ σε σκόνη  
κακάο ακόντη

Ο ολλανδικός καφές φτιάχνεται κανονικά με καφέ φλιτρου. Υπάρχουν επίσης ποικιλίες στις οποίες χρησιμοποιείται στιγμαίος καφές σε σκόνη. Και εδώ ισχύει ότι δύσα πιο καλός και αρωματικός ο καφές τόσο πιο γευστικό το ρόφημα που θα παρασκευάσουμε.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί. Μοιράζουμε το λικέρ σε ζεσταμένα ποτήρια. Βάζουμε όση ζάχαρη θέλουμε στον καυτό καφέ και τον αδειάζουμε στα ποτήρια με το λικέρ. Γαρνίρουμε με τη σαντιγί και πασπαλίζουμε με στιγμαίο καφέ και κακάο.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Διά μερίδα 230 kcal/960 kJ περίπου

# Καφές Rüdesheimer

Για 4 μερίδες

150 ml κρέμα γάλακτος  
1 κάψουλα βανίλια σκόνη  
160 ml μπράντι  
(π.χ. Asbach Uralt)  
12 κύβους ζάχαρη  
800 ml δυνατό καυτό καφέ  
νιφάδες σοκολάτας  
για το γαρνίρισμα

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μαζί με τη βανίλια σε σφιχτή σαντιγί. Ζεσταίνουμε 4 κούπες του καφέ και το μπράντι. Βάζουμε σε κάθε κούπα 3 κυβάκια ζάχαρη και τα περιχύνουμε με το μπράντι. Ανάβουμε το μείγμα με ένα σπίρτο και το αφήνουμε να καεί για ένα λεπτό. Ταυτόχρονα το ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Γεμίζουμε τις κούπες με καυτό καφέ, αφήνοντας 2 εκ. απόσταση από το χείλος της καθεμιάς, και γαρνίρουμε με λίγη σαντιγί. Πασπαλίζουμε με νιφάδες σοκολάτας και σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 300 kcal/1260 ΚJ περίπου





# Φαρισαίος



Οι Φρίζιοι ονόμασαν αυτό τον καφέ «Φαρισαίο» επειδή με την κρέμα γάλακτος που έβαζαν στο τέλος έκρυβαν από τον πάστορα το ρούμι που είχαν προσθέσει προηγουμένως. Μάλιστα, ένα γερμανικό δικαστήριο αποφάσισε το 1981 ότι ο Φαρισαίος πρέπει να περιέχει οπωσδήποτε πάνω από 20 ml ρούμι ανά κούπα.

## Για 4 μερίδες

- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 8 κ.σ. ζάχαρη
- 160–240 ml μαύρο ρούμι (54%)
- 600 ml δυνατό καυτό καφέ

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί, προσέχοντας να μην σφίξει πολύ. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το ρούμι με τη ζάχαρη, μοιράζουμε το μείγμα σε ψηλά ποτήρια κι έπειτα τα γεμίζουμε με τον καφέ. Με ένα κουτάλι ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος στον καφέ, έτσι ώστε να παραμείνει στην επιφάνεια. Σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 450 kcal/1855 kJ περίπου

# Irish coffee

Για 4 μερίδες

150 ml κρέμα γάλακτος  
160 ml ιρλανδέζικο ουίσκι  
8 κ.γ. καστανή ζάχαρη  
200 ml δυνατό καυτό καφέ  
νιφάδες σοκολάτας



Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε αραιή σαντιγί. Ζεσταίνουμε το ουίσκι, το βάζουμε σε ψηλά, πυρίμαχα ποτήρια και προσθέτουμε τη ζάχαρη. Στη συνέχεια τα γεμίζουμε με τον καφέ και ανακατεύουμε καλά.

Κρατάμε ένα κουταλάκι ανάποδα πάνω από τα ποτήρια και ρίχνουμε σιγά σιγά τη σαντιγί έτσι ώστε να πέφτει από το κουταλάκι στο ποτήρι, μέχρι να δημιουργηθεί ένα στρώμα πάχους 1-1,5 εκ. Αν θέλουμε, πασπαλίζουμε με νιφάδες σοκολάτας.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 370 kcal/1550 kJ περίπου





# Καφές φλαμπέ

Για 4 μερίδες

800 ml δυνατό καυτό καφέ

8 κυβάκια ζάχαρη

80 ml κονιάκ

Βάζουμε τον καφέ σε ζεσταμένες και πυρίμαχες κούπες και προσθέτουμε ζάχαρη. Αδειάζουμε το κονιάκ σε μια βαθιά κουτάλα, το ζεσταίνουμε πάνω από τη φλόγα ενός κεριού και το ανάβουμε. Μοιράζουμε προσεκτικά το αλκοόλ στις 4 κούπες ενώ καλύγεται. Όταν καιί εντελώς, έχει έρθει η ώρα να απολαύσουμε τον καφέ μας.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά

Ανά μερίδα 110 kcal/460 kJ περίπου

# Ανδαλουσιανός καφές

## Για 4 μερίδες

250 ml γάλα εβαπορέ  
2 κ.σ. κακάο ακόντη  
4 κ.σ. ζάχαρη  
500 ml διυγό κάυτό καφέ  
80 ml έγριο σέρι  
νιφάδες σοκολάτας  
για το γαρνίρισμα

Το γάλα εβαπορέ παρασκευάζεται από πλήρες γάλα που θερμαίνεται και αφυδατώνεται σε κενό αέρος. Έτσι γίνεται παχύρρευστο και αποκτά πολύ μεγαλύτερη διάρκεια ζωής από το φρέσκο γάλα.

Σε ένα κατσαρολάκι ανακατεύουμε καλά το γάλα, το κακάο και τη ζάχαρη και αφήνουμε το μείγμα να πάρει βράση. Προσθέτουμε τον καφέ και το σέρι. Αδειάζουμε το μείγμα σε κούπες και πασπαλίζουμε με νιφάδες σοκολάτας.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 160 kcal/670 kJ περίπου





# Παντς καφέ

## Για 4 μερίδες

700 ml δυνατό καυτό καφέ

8 κ.γ. ζάχαρη

4 καρφάκια γαρίφαλο

¼ κ.γ. κανέλα τριμμένη

160 ml κόκκινο κρασί

το ξύσμα 1 πορτοκαλιού

Βάζουμε τον καφέ, τη ζάχαρη, τα γαρίφαλα, την κανέλα και το κρασί σε ένα κατσαρολάκι. Αφήνουμε το μείγμα να ζεσταθεί, το απομακρύνουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να σταθεί σκεπασμένο για 2-3 λεπτά. Το ρίχνουμε στα ποτήρια, αφού το περάσουμε από σίτα. Πασπαλίζουμε με το ξύσμα του πορτοκαλιού και σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά

Ανά μερίδα 40 kcal/165 kJ περίπου

# Café luz

Για 4 μερίδες

8 κυβάκια ζάχαρη  
160 ml καλό τσίπουρο ή ρακί<sup>1</sup>  
500 ml δυνατό καυτό καφέ

Μοιράζουμε τα κυβάκια τη ζάχαρη σε 4 πυρίμαχα ποτήρια.  
Σε κάθε ποτήρι ρίχνουμε 40 ml τσίπουρο και, τέλος, τα  
γεμίζουμε με τον καφέ. Πίνουμε τον καφέ καυτό.

Χρόνος παρασκευής: 5 λεπτά  
Ανά μερίδα 170 kcal/710 kJ περίπου





# Γαλλικό γκρογκ

Αν θέλετε τη γεύση αλλά όχι και  
το αλκοόλ του κρασιού στο γκρογκ  
σας, αφήστε το κρασί να κοχλάσει  
για λίγο ξεσκέπαστο.

## Για 4 μερίδες

400 ml δυνατό κόκκινο κρασί

4 κ.σ. ζάχαρη

500 ml δυνατό καυτό καφέ

Βράζουμε το κρασί με τη ζάχαρη, ανακατεύοντας το μείγμα,  
ώστε η ζάχαρη να λιώσει γρήγορα. Απομακρύνουμε από τη  
φωτιά και προσθέτουμε τον καφέ. Μοιράζουμε σε κούπες και  
απολαμβάνουμε τον καφέ καυτό.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά

Ανά μερίδα 120 kcal/500 kJ περίπου

# Café d'après

## Για 4 μερίδες

600 ml γάλα  
1 ξυλαράκι κανέλα  
100 γρ. σκούρα σοκολάτα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 60%)  
την ψίχα από 1 μπαστουνάκι  
βανίλια  
200 ml δυνατό καυτό καφέ  
80 ml κονιάκ  
το έξυπνα  $\frac{1}{2}$  πορτοκαλιού

Ζεσταίνουμε το γάλα με την κανέλα. Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και τη λιώνουμε στο γάλα. Αφήνουμε το μείγμα να βράσει σε μέτρια φωτιά, ενώ ανακατεύουμε διαρκώς. Απομακρύνουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και ρίχνουμε την ψίχα της βανίλιας ανακατεύοντας.

Αναμειγνύουμε τον καφέ, το κονιάκ και το έξυπνα του πορτοκαλιού στο καυτό γάλα και το αφήνουμε λίγο να σταθεί. Περνάμε το μείγμα από σίτα και το αδειάζουμε σε ζεσταμένα, πυρίμαχα ποτήρια. Σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 280 kcal/1170 kJ περίπου





# Παντς με αβγά και καφέ

Για 4 μερίδες

7 κρόκους  
350 γρ. ζάχαρη  
700 ml δυνατό καυτό καφέ

Το παντς με αβγά και καφέ είναι ό,τι πρέπει για τις κρύες χειμωνιάτικες μέρες, όταν γυρίζουμε στο σπίτι παγωμένοι, επειδή μας δυναμώνει και μας ζεσταίνει ταυτόχρονα. Πίνεται ακόμη πιο γευστικό αν του προσθέσουμε μια δόση ρούμι.

Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη ώσπου να δημιουργηθεί μια ανοιχτόχρωμη παχύρρευστη κρέμα. Προσθέτουμε 3 κ.σ. καφέ ανακατεύοντας δυνατά και στη συνέχεια αναμειγνύουμε και τον υπόλοιπο καφέ. Ανακατεύοντας συνεχώς, ζεσταίνουμε το μείγμα σε μέτρια φωτιά ώσπου να φουσκώσει. Σερβίρουμε σε ζεσταμένα ποτήρια του παντς.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 470 kcal/1970 kJ περίπου



Κρύα φρέσκα ποτά



# Εσπρέσο σέικ

Για 4 μερίδες

4 κούπες κρύο εσπρέσο  
ζάχαρη (κατά το γούστο μας)  
12 παγάκια

Ένα υπέροχο ρόφημα για τις ζεστές καλοκαιρινές ημέρες. Αν δεν είστε φλοιο του σκέτου καφέ, μπορείτε να προσθέσετε γάλα (την ποσότητα θα την καθορίσετε με βάση το γούστο σας). Αν θέλετε να τονώσετε την κυκλοφορία του αίματός σας, βάλτε στο σέικ σας μπόλικη ζάχαρη.

Βάζουμε όλα τα συστατικά σε ένα μίξερ και τα χτυπάμε μέχρι να δημιουργηθεί αφρός. Σερβίρουμε αμέσως τον καφέ σε ψηλά ποτήρια.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 50 kcal/210 kJ περίπου





# Βιενέζικος καφές με παγωτό



Η ποιότητα του νερού καθορίζει την ποιότητα του καφέ. Το νερό δεν πρέπει να είναι αύτες πολύ σκληρός ουσιών πολύ υγρός. Αν είναι πολύ μαλακό, ο καφές θα γίνει πικρός. Αν είναι πολύ σκληρός, τα αριματάκια καφέ δεν θα μπορέσουν να αναδιψύσουν.

## Για 4 μερίδες

800 ml κρύο εσπρέσο ή δυνατό καφέ  
8 μπάλες παγωτό βανίλια  
150 ml κρέμα γάλακτος  
νιφάδες σκούρας σοκολάτας

Βάζουμε τον εσπρέσο στο ψυγείο και τον αφήνουμε να κρυώσει καλά. Μοιράζουμε το παγωτό βανίλια σε 4 μεγάλα ποτήρια και ρίχνουμε από πάνω τον κρύο καφέ. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί και γαρνίρουμε κάθε ποτήρι με σαντιγί και νιφάδες σοκολάτας. Σερβίρουμε με μακρύ κουτάλι και καλαμάκι.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 230 kcal/960 kJ περίπου

# Παγωμένος καφές μάρτσιπαν

## Για 4 μερίδες

160 γρ. πάστα αμυγδαλόψιχας (μάρτσιπαν)

400 ml δυνατό κρύο καφέ

2 κ.γ. μέλι

½ κ.γ. κανέλα

200 ml κρέμα γάλακτος

8 μπισκοτάκια Amaretti

Κόβουμε την αμυγδαλόψιχα σε κυβάκια και τα λιώνουμε μέσα στον καφέ. Προσθέτουμε το μέλι και την κανέλα και ανακατεύουμε. Βάζουμε τον καφέ στο ψυγείο να κρυώσει καλά.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί.

Ανακατεύουμε άλλη μια φορά δυνατά τον παγωμένο καφέ και τον μοιράζουμε στα ποτήρια. Γαρνίρουμε κάθε ποτήρι με λίγη σαντιγί και, τέλος, το διακοσμούμε με 2 μπισκότα Amaretti. Σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά

Ανά μερίδα 380 kcal/1590 kJ περίπου





# Παγωμένος καπουτσίνο

Για 6 μερίδες

6 κούπες εσπρέσο  
2-3 κ.σ. ζάχαρη  
8 παγάκια  
150 ml κρύο γάλα

Αυτός ο καπουτσίνο είναι ιδιαίτερα τονωτικός τα ζεστά μεσημέρια. Βάλτε τον εσπρέσο σκεπασμένο στο ψυγείο αμέσως μόλις γίνει κι ενώ είναι ακόμα καυτός. Με αυτό τον τρόπο θα διατηρήσει όλο το όρωμα καθώς ψύγεται.



Βάζουμε τον εσπρέσο στο ψυγείο και τον αφήνουμε να κρυώσει καλά. Χτυπάμε στο μίξερ τον εσπρέσο, τη ζάχαρη και τα παγάκια, ώσπου ο πάγος να θρυμματιστεί. Προσθέτουμε γάλα και ανακατεύουμε καλά. Αδειάζουμε αμέσως σε ποτήρια και σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 40 kcal/165 kJ περίπου

# Καφές Καραϊβικής

## Για 4 μερίδες

320 ml φρέσκο εσπρέσο  
4 κ.γ. ζάχαρη  
2 κ.γ. κακάο σκόνη  
4 μπάλες παγωτό βανίλια  
120 ml χυμό ανανά  
κακάο σκόνη για το γαρνίρισμα

Ανακατεύουμε καλά τον καυτό εσπρέσο με τη ζάχαρη και το κακάο και τον αφήνουμε σκεπασμένο 3 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει. Χτυπάμε το παγωτό βανίλια με το χυμό ανανά και τον καφέ μέχρι το μείγμα να γίνει αφρώδες, και το αδειάζουμε σε παγωμένα ποτήρια. Πασπαλίζουμε με κακάο και σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 130 kcal/545 kJ περίπου





# Καφές με κάρδαμο

## Για 4 μερίδες

400 ml δυνατό καυτό καφέ  
1 κ.γ. τριψμένο κάρδαμο  
Ζάχαρη (κατά το γούστο μας)  
600 ml κρύο γάλα  
τριψμένο κάρδαμο για το πασπάλισμα

Το κάρδαμο που χρησιμοποιούμε είναι τα σπόρια του ομώνυμου φυτού. Στις αραβικές χώρες, όπου το έχουν σε μεγάλη υπόληψη εξαιτίας της τονωτικής του ιδιότητας, το προσθέτουν συχνά στον καφέ τους. Το κάρδαμο έχει καλύτερη γεύση αν το κοπανίσουμε στο γουδί αμέσως προτού το χρησιμοποιήσουμε.

Ανακατεύουμε καλά τον καφέ με το κάρδαμο και τη ζάχαρη και τον αφήνουμε σκεπασμένο στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει εντελώς. Χτυπάμε το κρύο γάλα σε αφρόγαλο. Βάζουμε τον καφέ σε κούπες, συμπληρώνουμε με αφρόγαλο και πασπαλίζουμε με λίγο κάρδαμο.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 150 kcal/630 kJ περίπου

# Κρύος καπουτσíνο με παγωτό και Baileys

## Για 8 μερίδες

400 ml γάλα  
200 ml γάλα εβαπορέ  
90 ml Baileys  
2 κ.σ. στιγμιαίο καπουτσíνο σε σκόνη,  
χωρίς ζάχαρη  
50 γρ. ζάχαρη  
100 ml κρέμα γάλακτος  
1 ασπράδι  
2 κ.σ. καστανή ζάχαρη  
1 πρέζα αλάτι  
400 ml φρέσκο εσπρέσο  
8 μπάλες παγωτό βανίλια  
κακάο σκόνη για το πασπάλισμα

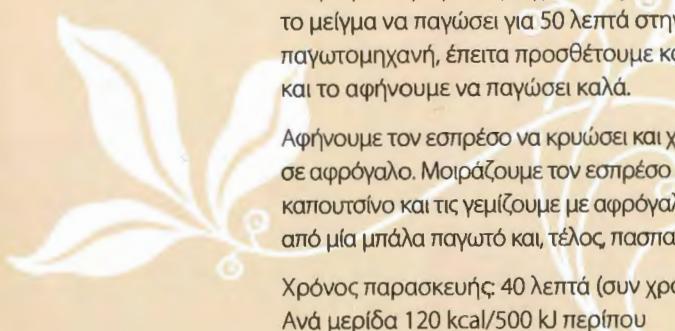
Βράζουμε 200 ml γάλα μαζí με το εβαπορέ, 80 ml Baileys και τον στιγμιαίο καπουτσíνο, και στη συνέχεια απομακρύνουμε το μείγμα από τη φωτιά. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, ανακατεύουμε καλά και το αφήνουμε 10 λεπτά να σταθεί σε ζεστό μέρος.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και αφήνουμε το μείγμα 1 ώρα στο ψυγείο να κρυώσει. Χτυπάμε σε σφιχτή μαρέγκα το ασπράδι με την καστανή ζάχαρη και το αλάτι και τα αναμειγνύουμε με το μείγμα Baileys-καπουτσíνο. Αφήνουμε το μείγμα να παγώσει για 50 λεπτά στην κατάψυξη ή στην παγωτομηχανή, έπειτα προσθέτουμε και το υπόλοιπο Baileys και το αφήνουμε να παγώσει καλά.

Αφήνουμε τον εσπρέσο να κρυώσει και χτυπάμε το κρύο γάλα σε αφρόγαλο. Μοιράζουμε τον εσπρέσο σε κούπες για καπουτσíνο και τις γεμίζουμε με αφρόγαλο. Βάζουμε σε καθεμιά από μία μπάλα παγωτό και, τέλος, πασπαλίζουμε με κακάο.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά (συν χρόνος ψύξης)

Ανά μερίδα 120 kcal/500 kJ περίπου







# Καφές κεράσι

Για 4 μερίδες

80 ml εσπρέσο

8 παγάκια

80 ml κονιάκ

80 ml χυμό κεράσι

Βάζουμε τον εσπρέσο στο ψυγείο και τον αφήνουμε σκεπασμένο να κρυώσει. Θρυμματίζουμε στο μίξερ τα 8 παγάκια και τα μοιράζουμε σε ποτήρια του κοκτέιλ. Χτυπάμε δυνατά όλα τα υπόλοιπα υλικά στο σέικερ και περιχύνουμε αργά με το κοκτέιλ τον πάγο.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 60 kcal/250 kJ περίπου

# Coconut dream

## Για 4 μερίδες

120 ml εσπρέσο  
4 μπάλες παγωτό βανίλια  
80 ml Batida de coco  
σαντιγί και τριμμένη καρύδα  
για το γαρνίρισμα

Χρησιμοποιούμε πάντα φρέσκο καφέ, ακόμα και για τις «κρύες» συνταγές, και όχι τον καφέ που έχει περισσέψει από το πρωινό ή από την προηγούμενη μέρα. Όταν ο καφές μένει πολλή ώρα, απελευθερώνονται τανίνες, ξινίζει και αποκτά δυσάρεστη γεύση.

Βάζουμε τον εσπρέσο στο ψυγείο και τον αφήνουμε σκεπασμένο να κρυώσει. Χτυπάμε δυνατά στο μίξερ το παγωτό βανίλια, τον εσπρέσο και το Batida de coco, και αδειάζουμε σε χαμηλά ποτήρια. Γαρνίρουμε με λίγη σαντιγί και τριμμένη καρύδα.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 200 kcal/840 kJ περίπου





# Coffee stripe



Ο καφές φαίνεται πιο εντυπωσιακός αν τον σερβίρουμε στους καλεσμένους, μας όσο ακόμα διακρίνονται οι στρώσεις των υλικών στο ποτήρι. Για να το πετύχουμε αυτό κρατάμε ένα κουτάλι ανάποδα πάνω από το ποτήρι καθώς ρίχνουμε τα υλικά, έτσι ώστε να πέρπουν πρώτα στη ράχη του κουταλιού κι έπειτα στο ποτήρι. Έτσι δεν αναμειγνύονται εύκολα το ένα με το άλλο.

## Για 4 μερίδες

- 800 ml δυνατό καυτό καφέ
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 8 παγάκια
- 80 ml λικέρ καφέ
- 40 ml λικέρ αβγό
- 8 κυ. κρεμώδες αφρόγαλο

Βάζουμε τον καφέ στο ψυγέλι και τον αφήνουμε σκεπασμένο να κρυώσει. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί. Μοιράζουμε τα παγάκια σε ψηλά ποτήρια. Ρίχνουμε από πάνω προσεκτικά τα δύο λικέρ, αλλά δεν τα ανακατεύουμε. Έπειτα μοιράζουμε στα ποτήρια το αφρόγαλο. Τα γεμίζουμε με τον καφέ και τα γαρνίρουμε με λίγη σαντιγί.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 210 kcal/880 kJ περίπου

# Café amoureux

Για 4 μερίδες

600 ml φρέσκο καφέ  
8 παγάκια  
4 κρόκους  
80 ml ρούμι  
8 κ.γ. ζάχαρη ψιλή  
120 ml κρέμα γάλακτος

Βάζουμε τον καφέ στο ψυγείο και τον αφήνουμε σκεπασμένο να κρυώσει. Μοιράζουμε τα παγάκια σε ποτήρια του κокτέιλ. Ανακατεύουμε τους κρόκους με το ρούμι και τη ζάχαρη ώσπου να διαλυθεί η ζάχαρη. Προσθέτουμε στο μείγμα τον καφέ, ανακατεύουμε και αδειάζουμε πάνω στα παγάκια. Προσθέτουμε ρευστή κρέμα γάλακτος και σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 320 kcal/1340 kJ περίπου





# Καφές Pío

## Για 4 μερίδες

400 ml φρέσκο δυνατό καφέ  
60 γρ. κουβερτούρα γάλακτος  
400 ml γάλα  
80 ml άσπρο ρούμι  
4 μπάλες παγωτό βανίλια



Βάζουμε τον καφέ στο ψυγείο και τον αφήνουμε σκεπασμένο να κρυώσει. Σπάμε τη κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια. Βράζουμε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι και λιώνουμε εκεί μέσα την κουβερτούρα. Απομακρύνουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά, περιμένουμε να κρυώσει λίγο και το αφήνουμε σκεπασμένο στο ψυγείο για 2 ώρες.

Βάζουμε τον καφέ και τη σοκολάτα στα ποτήρια, προσθέτουμε το ρούμι και από μία μπάλα παγωτό βανίλια στο καθένα, και σερβίρουμε με καλαμάκι.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 250 kcal/1045 kJ περίπου

# White Russian

Όποιος θεωρεί αυτό το κокτέλι πολύ παχυτικό, μπορεί να αντικαταστήσει σε κάθε ποτήρι 40 ml κρέμα γάλακτος με γάλα. Πρώτα βάζουμε σε κάθε ποτήρι 10 ml κρέμα γάλακτος και μετά προσθέτουμε το γάλα. Έτσι γλιτώνουμε περίπου 100 kcal/420 kJ ανά ποτήρι, χωρίς να χάνουμε όμως σχεδόν τίποτα σε γεύση.

## Για 4 μερίδες

- 8 παγάκια
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 120 ml λικέρ καφέ (π.χ. Kahlua)
- 120 ml βότκα

Μοιράζουμε τα παγάκια στα ποτήρια. Σε κάθε ποτήρι αδειάζουμε με τη ράχη ενός κουταλιού και διαδοχικά 50 ml κρέμα γάλακτος, 30 ml λικέρ καφέ και 30 ml βότκα, έτσι ώστε τα υλικά να μείνουν σε στρώσεις και να μην ανακατευτούν μεταξύ τους. Σερβίρουμε με καλαμάκι.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 360 kcal/1510 kJ περίπου





# Coffee pleasure

## Για 4 μερίδες

80 ml φρέσκο καφέ  
80 ml λικέρ καφέ  
80 ml μπράντι  
80 ml βότκα  
8 παγάκια

Ο καφές, ακόμη και ψημένος, απορροφά γρήγορα τις ενεργειακές μυρωδιές. Γι' αυτό τον σκεπάζουμε πάντας καλά όταν τον βάζουμε στο ψυγείο. Ετσι διατηρεί καλύτερα και το δικό του άρωμα.



Βάζουμε τον καφέ στο ψυγείο και τον αφήνουμε σκεπασμένο να κρυώσει. Χτυπάμε δυνατά όλα τα υλικά στο μίξερ μέχρι να θρυμματιστούν τα παγάκια. Αδειάζουμε σε ποτήρια του κοκτέιλ.

Χρόνος παρασκευής: 5 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 220 kcal/920 kJ περίπου

# Night dream

Για 4 μερίδες

4 μπάλες παγωτό μόκα  
80 ml λικέρ καφέ  
120 ml φρέσκο εσπρέσο  
4 παγάκια  
σαντιγί και λικέρ αβγό  
για το γαρνίρισμα

Μοιράζουμε το παγωτό σε ποτήρια και το περιχύνουμε με το λικέρ καιφέ. Χτυπάμε δυνατά τον ζεστό εσπρέσο με τα παγάκια στο μίξερ και τον ρίχνουμε, χλιαρό ακόμη, πάνω στο παγωτό. Γαρνίρουμε με μια τούφα σαντιγί και λίγο λικέρ αβγό.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 250 kcal/1045 kJ περίπου







Προσοχή! Αυτό το κοκτέιλ είναι επικίνδυνο! Καθώς το πίνουμε πρέπει να προσέχουμε να μην καούμε και να μην λιώσει τα καλαμάκι. Όλα πρέπει να γίνουν στα γρήγορα. Σε όποιον αυτό δεν αρέσει, μπορεί να σβήσει τη φλόγα μετά από ένα δυο δευτερόλεπτα.

### Για 1 μερίδα

20 ml λικέρ καφέ  
20 ml Baileys  
10 ml ρούμι (60%)

Βάζουμε το λικέρ καφέ σε ένα ποτήρι των 60 ml περίπου. Με τη ράχη ενός κουταλιού χύνουμε προσεκτικά από πάνω το Baileys, ώστε να σχηματιστούν δύο στρώματα. Τώρα ρίχνουμε με τη ράχη του κουταλιού και το ρούμι – και αυτό πρέπει να σχηματίσει δικό του, ξεχωριστό στρώμα.

Ανάβουμε το ρούμι και σερβίρουμε με κοντό καλαμάκι. Πίνεται αμέσως και μονορούφι.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά  
Ανά μερίδα 240 kcal/1000 kJ περίπου

# Cold kiss

Για 4 μερίδες

80 ml κρύα σαντιγί<sup>1</sup>  
40 ml παγωμένο λικέρ Amaretto  
40 ml παγωμένο λικέρ καφέ  
40 ml παγωμένο χυμό ανανά  
80 ml παγωμένο Baileys



Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε αραιή σαντιγί.  
Βάζουμε προσεκτικά και με τη σειρά που αναφέρονται  
τα λικέρ και τον χυμό σε δύο ψηλά ποτήρια, χωρίς να  
ανακατέψουμε. Προσθέτουμε λίγη σαντιγί.  
Σερβίρουμε με καλαμάκι.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά  
Ανά μερίδα 220 kcal/920 kJ περίπου





# Coffee tipsy

Για 4 μερίδες

400 ml γάλα  
80 ml λικέρ καφέ  
160 ml γάλα καρύδας  
80 ml σιρόπι βανίλια  
80 ml βότκα  
80 ml μπράντι βερίκοκο  
8 παγάκια

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά στο μίξερ, μέχρι να θρυμματιστούν τα παγάκια. Αδειάζουμε σε κοντόχοντρα ποτήρια και σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 5 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 270 kcal/1130 kJ περίου

# Strawberry star

Για 4 μερίδες

400 γρ. φράουλες  
40 ml σιρόπι φράουλα  
80 ml σιρόπι κανέλα  
40 ml σιρόπι καραμέλα  
120 ml λικέρ καφέ  
160 ml λικέρ Amarula  
400 γρ. παγωτό βανίλια  
12 πογάκια θρυμματισμένα

Πλένουμε τις φράουλες. Βγάζουμε στην άκρη τέσσερις ωραίες φράουλες και λιώνουμε τις υπόλοιπες μαζί με τα σιρόπια στο μίξερ. Προσθέτουμε τα λικέρ και το παγωτό βανίλια, τα χτυπάμε δυνατά για 30 δευτερόλεπτα, μετά βάζουμε και τον θριμμένο πάγο και τα χτυπάμε άλλη μια φορά.

Μοιράζουμε το κокτέλ σε μεγάλα ποτήρια. Με ένα μαχαίρι κάνουμε μια τομή στις φράουλες που είχαμε βγάλει στην άκρη και τις στερεώνουμε στα χείλη των ποτηριών.  
Σερβίρουμε με καλαμάκι.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά  
Ανά μερίδα 500 kcal/2090 kJ περίπου





# Sweet 'n' strong



Το λικέρ Toffee είναι ένα λικέρ με κρέμα γάλακτος και βότκα, π.χ. το Dooley's. Το λικέρ αυτό είναι πολύ γευστικό κι από μόνο του, αλλά επίσης προσφέρεται για να δίνουμε μια ιδιαίτερη νότα στα επιδόρπια, όπως, για παράδειγμα, το παγωτό.

## Για 4 μερίδες

- 16 παγάκια
- 80 ml λικέρ καφέ
- 80 ml βότκα
- 80 ml λικέρ Toffee

Μοιράζουμε 8 παγάκια σε χαμηλά ποτήρια. Βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά σε ένα σέικερ, τα ανακατεύουμε με ένα ~~ρακρύ~~ κουτάλι και προσθίουμε το μείγμα πάνω στα παγάκια.

Χρόνος παρασκευής: 5 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Άνα μερίδα 280 kcal/1045 kJ περίπου

# Banana dream

Για 4 μερίδες

40 ml λικέρ Crème de bananes

120 ml λικέρ καφέ

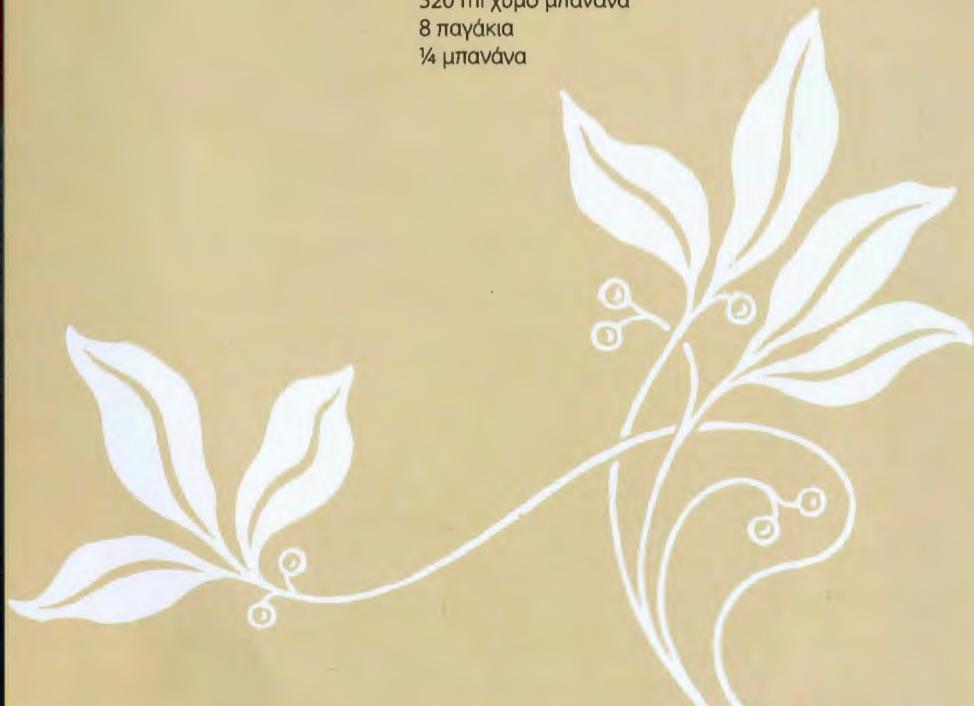
40 ml κονιάκ

160 ml χυμό πορτοκάλι

320 ml χυμό μπανάνα

8 παγάκια

1/4 μπανάνα



Χτυπάμε δυνατά στο μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από την μπανάνα, και αδειάζουμε σε ψηλά ποτήρια. Κόβουμε την μπανάνα σε 4 ροδέλες, κάνουμε από μία τομή στην καθεμιά και τις στερεώνουμε στα χείλη των ποτηριών.

Χρόνος παρασκευής: 10 λεπτά

Ανά μερίδα 300 kcal/1260 kJ περίπου





# Μπισκότα & κουλούρια



# Κεκάκια με αμύγδαλα και εσπρέσο

Για 12 κομμάτια

300 γρ. βούτυρο  
330 γρ. ζάχαρη  
4 αβγά  
1 μπαστουνάκι βανίλια  
100 γρ. αλεύρι  
200 γρ. τριμμένα αμύγδαλα  
60 ml εσπρέσο  
325 ml χυμό πορτοκάλι  
1 πορτοκάλι  
9 γρ. κορν φλάουρ  
20 ml Cointreau  
βούτυρο για τα φορμάκια

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C (με αέρα στους 155°C).

Χτυπάμε το βούτυρο με 200 γρ. ζάχαρη και τα αβγά ώσπου να αφρατέψουν. Ξένουμε την ψίχα από το μπαστουνάκι της βανίλιας και την αναμειγνύουμε με τα αμύγδαλα και το αλεύρι. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά ώστε να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη ζύμη. Βουτυρώνουμε 12 φορμάκια για μάφιν, μοιράζουμε τη ζύμη και ψήνουμε στη μεσαία σχάρα για 20 λεπτά περίπου. Βγάζουμε τα κεκάκια από τις φόρμες.

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα για 3 λεπτά τον εσπρέσο με 100 γρ. ζάχαρη και 75 ml χυμό πορτοκάλι. Περιχύνουμε τα κεκάκια με το ζεστό σιρόπι.

Καθαρίζουμε το πορτοκάλι και το κόβουμε φετάκια. Βράζουμε 250 ml χυμό πορτοκάλι με 30 γρ. ζάχαρη. Αναμειγνύουμε το κορν φλάουρ με το Cointreau, το προσθέτουμε στον ζεστό χυμό και βράζουμε για άλλα 30 δευτερόλεπτα περίπου. Προσθέτουμε τα φετάκια του πορτοκαλιού και αφήνουμε τη σάλτσα να κρυώσει ώσπου να έρθει στη θερμοκρασία του σώματος περίπου. Σερβίρουμε τα κεκάκια μαζί με τη σάλτσα.

Χρόνος παρασκευής: 35 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 420 kcal/1760 kJ περίπου





# Καρδούλες μόκας

## Για 50 κομμάτια περίπου

100 γρ. πάστα αμυγδαλόψιχας  
150 γρ. βούτυρο  
250 γρ. αλεύρι  
150 γρ. άχνη ζάχαρη  
2 κρόκους  
1 κάψιμη βανίλια σκόνη  
150 γρ. σοκολάτα μόκα  
1 κ.σ. ρούμι  
100 γρ. πυρί μασκαρπόνε  
300 γρ. γλάσο καφέ  
(ετοιμό μεντα)  
Τριμμένα φιστίκια  
χιόνι γαρνίρισμα

Δοκιμάστε τις καρδούλες και με γλάσο Baileys: αναμείξτε 150 γρ. άχνη ζάχαρη, 1 κ.γ. κακάο σκόνη και 4 κ.σ. Baileys και περιχύστε με αυτό το γλάσο τα μπισκότα.

Κόβουμε την πάστα αμυγδαλόψιχας σε μικρά κομμάτια και τα αναμειγνύουμε με 120 γρ. βούτυρο ώσπου να σχηματιστεί μια λεία κρέμα. Κοσκινίζουμε το αλεύρι και 100 γρ. άχνη ζάχαρη από πάνω. Προσθέτουμε τους κρόκους και τη βανίλια σκόνη και αναμειγνύουμε καλά. Τυλίγουμε τη ζύμη σε διαφανή μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Προθερμαίνουμε το φούρο στους 200°C (με αέρα στους 180°C). Τοποθετούμε τη ζύμη ανάμεσα σε 2 φύλλα διαφανή μεμβράνη χαρτί ψησίματος και την ανοίγουμε σε πάχας ½ εκ. περίπου. Κόβουμε περίπου 100 καρδιές διαμέτρου 4 εκ., τις τοποθετούμε στο ταψί και τις ψήνουμε 8-10 λεπτά ώσπου να ροδίσουν. Τις αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα.

Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Χτυπάμε το υπόλοιπο βούτυρο με την υπόλοιπη άχνη ζάχαρη, το ρούμι και το μασκαρπόνε ώσπου να αφρατέψουν. Προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά. Βάζουμε το μείγμα σε κορνέ και το αφήνουμε να κρυώσει ώσπου να πήξει.

Βάζουμε λίγη κρέμα στις μισές καρδιές και τις σκεπάζουμε με τις υπόλοιπες. Ετοιμάζουμε το γλάσο καφέ σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Περιχύνουμε τα μπισκότα με το γλάσο και γαρνίρουμε με τα φιστίκια.

Χρόνος παρασκευής: 50 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψύξης και ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 95 kcal/400 kJ περίπου



# Προφιτερόλ με καφέ

## Για 35 κομμάτια περίπου

60 γρ. βούτυρο  
1 πρέζα αλάτι  
125 γρ. αλεύρι  
2 αβγά  
1 λίτρο κρέμα γάλακτος  
3 κ.σ. άχνη ζάχαρη  
90 ml εσπρέσο ristretto  
(βλ. σ. 103)  
150 γρ. σοκολάτα μόκα  
125 γρ. τυρί μασκαρπόνε



Ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα 250 ml νερό με το βούτυρο και μια πρέζα αλάτι. Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το ρίχνουμε μονομιάς στο ζεστό μείγμα και ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά ώσπου να δημιουργηθεί μια λεία μάζα που να ξεκολλάει από την κατσαρόλα. Απομακρύνουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C (με αέρα στους 160°C). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Βάζουμε τη ζύμη σε ένα κορνέ με μεγάλο στόμιο σε σχήμα αστεριού και σχηματίζουμε μικρά μπαλάκια πάνω στο χαρτί ψησίματος, έτσι ώστε το καθένα να έχει μια κοιλότητα για να το γεμίσουμε αργότερα με την κρέμα (μπορούμε να τα φτιάξουμε και με 2 κουταλάκια). Ψήνουμε στη δεύτερη από κάτω θέση του φούρνου για 20 λεπτά ώσπου να ροδίσουν και τα αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.

Χτυπάμε σε σφιχτή σαντιγί 300 ml κρέμα γάλακτος και στο τέλος προσθέτουμε 2 κ.σ. κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη. Ρίχνουμε το ένα τρίτο του κρύου καφέ και ανακατεύουμε προσεκτικά (ώστε η σαντιγί να διατηρηθεί σφιχτή). Βάζουμε τη σαντιγί σε ένα κορνέ με απλό στόμιο και γεμίζουμε τα μπαλάκια που έχουμε ψήσει. Τα βάζουμε στο ψυγείο.

Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Απομακρύνουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε το μασκαρπόνε και ανακατεύουμε καλά. Αναμειγνύουμε τον υπόλοιπο εσπρέσο με 1 κ.σ. άχνη ζάχαρη και τον ρίχνουμε στο μείγμα.

Ανακατεύουμε και αφήνουμε την κρέμα περίπου 20 λεπτά στο ψυγείο. Χτυπάμε σε σφιχτή σαντιγί την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και την αναμειγνύουμε με την κρέμα.

Βουτάμε τα μπαλάκια μέσα στο μείγμα σοκολάτας-μασκαρπόνε και τα τοποθετούμε σε μια πιατέλα το ένα πάνω στο άλλο, σε σχήμα πυραμίδας. Αν έχει περισσέψει κρέμα τη ρίχνουμε από πάνω. Διατηρούμε τα προφιτερόλ κρύα ώσπου να τα σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 60 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος και ψύξης)  
Ανά κομμάτι 140 kcal/585 kJ περίπου





# Μάφιν καφέ

## Για 12 κομμάτια

280 γρ. αλεύρι  
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
1 κ.γ. κανέλα  
160 γρ. ζάχαρη  
½ κ.γ. αλάτι  
120 γρ. βούτυρο  
50 ml εσπρέσο ristretto  
(βλ. συμβουλή δίπλα)  
200 ml γάλα  
1 φακελάκι βανίλια bourbon  
σκόνη  
2 αβγά  
100 γρ. σοκολάτα  
μόκα



Ο «εσπρέσο ristretto» είναι ένας πολύ δυνατός, συμπυκνωμένος εσπρέσο: για να τον φτιάξουμε χρησιμοποιούμε περίπου τη μισή ή τα δύο τρίτα της ποσότητας νερού που βάζουμε στον κανονικό εσπρέσο: 7 γρ. καφέ εσπρέσο για 15 ml νερό περίπου.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (με αέρα στους 180°C). Τοποθετούμε 12 χάρτινα φορμάκια σε ένα ταψί για μάφιν ή απλώς βουτυρώνουμε το ειδικό ταψί.

Κοσκινίζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την κανέλα, και προθέτουμε τη ζάχαρη και το αλάτι. Λιώνουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα, απομακρύνουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τον εσπρέσο, χτυπάμε με το χτυπητήρι των αβγών και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει λίγο. Προσθέτουμε το γάλα, τη βανίλια σκόνη και, τέλος, τα αβγά, και χτυπάμε καλά.

Κόβουμε σε μικρά κομμάτια τη σοκολάτα μόκα. Προσθέτουμε σιγά σιγά το μείγμα με το αλεύρι στο μείγμα του βουτύρου και ανακατεύουμε ώσπου να αναμειχθεί καλά όλο το αλεύρι. Ρίχνουμε 50 γρ. κομματάκια σοκολάτας, ανακατεύουμε καλά, μοιράζουμε τη ζύμη στα φορμάκια και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη σοκολάτα. Ψήνουμε στη μεσαία σχάρα του φούρνου για 20 λεπτά περίπου. Βγάζουμε τα μάφιν από τα φορμάκια και τα αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.

Χρόνος παρασκευής: 35 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι: 270 kcal/1130 kJ περίπου

# Μπισκότα σοκολάτα-μόκα

Για 35 κομμάτια περίπου

125 γρ. βούτυρο  
100 γρ. ζάχαρη  
1 κάψουλα βανίλια σκόνη  
1 πρέζα αλάτι  
2-3 κ.σ. κρύο εσπρέσο  
200 γρ. αλεύρι  
 $\frac{1}{2}$  κοφτή κ.γ. μαγειρική σόδα  
1 κοφτή κ.σ. κακάο σκόνη  
50 γρ. ζάχαρη σε χοντρούς κόκκους  
άχνη ζάχαρη για το πασπάλισμα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C (με αέρα στους 160°C). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Χτυπάμε με το μίξερ χειρός το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια σκόνη και το αλάτι ώσπου να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τον εσπρέσο. Αναμειγνύουμε το αλεύρι, τη σόδα και το κακάο, τα κοκκινίζουμε και τα προσθέτουμε σιγά σιγά στη ζύμη.

Με δύο κουτάλια της σούπας σχηματίζουμε 35 περίπου μπαλάκια ζύμης σε μέγεθος καρυδιού. Τα τοποθετούμε στο ταψί με μεγάλη απόσταση μεταξύ τους και τα πιέζουμε ώστε να γίνουν επίπεδα. Ρίχνουμε από πάνω τη χοντρή ζάχαρη και ψήνουμε στη μεσαία σχάρα του φούρνου για 8 λεπτά περίπου. Αφήνουμε τα μπισκότα να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 65 kcal/270 kJ περίπου





# Μπράουνις με καφέ

## Για 20 κομμάτια περίπου

125 γρ. αλεύρι  
125 γρ. άχνη ζάχαρη  
1½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
25 γρ. κακάο σκόνη  
1 πρέζα αλάτι  
250 γρ. κοπανισμένα αμύγδαλα  
150 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
150 γρ. βούτυρο  
3 αβγά  
60 ml εσπρέσο ristretto  
(βλ. σ. 103)  
3 κ.σ. λικέρ Crème de cacao  
1 φακελάκι γλάσο (έτοιμο)  
κόκκους καφέ  
μα το γαρνίρισμα

Τα μπράουνις πρέπει να διατηρούν στο εσωτερικό τους μια ελαφρώς κολλώδη υφή. Σε αντίθεση με τα περισσότερα γλυκά, στα μπράουνις το μαχαίρι που βυθίζουμε για να ελέγξουμε αν είναι έτοιμα δεν πρέπει να βγαίνει καθαρό, αλλά να κρατάει επάνω του λίγη υγρή ζύμη.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι, την άχνη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το κακάο σε ένα μπολ, προσθέτουμε το αλάτι και τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε καλά. Προθερμαίνουμε το φούρο στους 180°C (με αέρα στους 160°C). Στρώνουμε ένα ταψί με αλουμινόχαρτο που το λαδώνουμε ελαφρά με ένα πινέλο.

Σπάμε την κουβερτούρα σε κομμάτια και τη λιώνουμε μαζί με το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύουμε, αφήνουμε το μείγμα να κρυωθεί λίγο, προσθέτουμε τα αβγά και, τέλος, το μείγμα του αλευριού, τον εσπρέσο και το Crème de Cacao. Απλώνουμε τη ζύμη στο ταψί, τη στρώνουμε και την ισιώνουμε με τη σπάτουλα, και ψήνουμε για 25 λεπτά περίπου.

Αφήνουμε τα μπράουνις να κρυώσουν. Προετοιμάζουμε το γλάσο σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και περιχύνουμε το γλυκό, το κόβουμε σε κομμάτια και γαρνίρουμε κάθε κομμάτι με έναν κόκκο καφέ.

Χρόνος παρασκευής: 35 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 240 kcal/1000 kJ περίπου

# Τριγωνάκια καπουτσίνο με φουντούκια

## Για 50 κομμάτια περίπου

150 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
300 γρ. αλεύρι  
1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ  
330 γρ. ζάχαρη  
2 κάψουλες βανίλια σκόνη  
1 πακετάκι έτοιμο ξύσμα πορτοκαλιού  
(π.χ. Oetker Finesse)  
½ κ.γ. κανέλα τριμένη  
4 αβγά  
200 γρ. βούτυρο μαλακώμενό  
200 γρ. κρυσταλλικό εσπρέσο  
100 γρ. κοπανισμένα φουντούκια  
100 γρ. τριμένα φουντούκια  
2 κ.σ. λικέρ καφέ

Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα φουντούκια της συνταγής και με άλλους ξηρούς καρπούς αμύγδαλα, καρύδια, φιστικιά πεκάν ή μακαντάμια ή διπλά οσας αρέσει – κάθε είδος δίνει τη δική του νότα τόσο στη γεύση όσο και στην εμφάνιση του γλυκού. Δοκιμάστε διάφορες παραλλαγές!

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C (με αέρα στους 160°C). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος φτιάχνοντας μια επιφάνεια 35 x 35 εκ., και το βουτυρώνουμε με ένα πινέλο. Κόβουμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και ξεχωρίζουμε 100 γρ.

Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τα κοσκινίζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε 300 γρ. ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα, την κανέλα, τα αβγά, το βούτυρο, τον εσπρέσο, όλα τα φουντούκια και 100 γρ. κουβερτούρα. Χτυπάμε τα υλικά με το μίξερ για 2 λεπτά περίπου ώσπου να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη ζύμη.

Αδειάζουμε τη ζύμη μέσα στην επιφάνεια που έχουμε φτιάξει με το χαρτί, την ισιώνουμε με τη σπάτουλα και ψήνουμε για 25 λεπτά περίπου. Βγάζουμε το γλυκό μαζί με το χαρτί πάνω σε μια σχάρα και το αφήνουμε να κρυώσει. Επειτα αφαιρούμε το χαρτί.

Κόβουμε το γλυκό σε τρίγωνα. Λιώνουμε την υπόλοιπη σοκολάτα, προσθέτουμε το λικέρ καφέ και ανακατεύουμε. Βουτάμε τις γωνίτσες στη λιωμένη σοκολάτα και τις αφήνουμε να κρυώσουν.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος) Ανά κομμάτι 100 kcal/420 kJ περίπου





# Μπριός γεμιστά

## Για 8 κομμάτια

80 γρ. αποξηραμένα φρούτα  
ανάμεικτα  
50 ml εσπρέσο ristretto  
(βλ. σ. 103)  
20 ml κονιάκ  
30 γρ. ζάχαρη  
20 γρ. μαγιά  
150 ml γάλα  
500 γρ. αλεύρι  
1 αβγό<sup>1</sup>  
5 κρόκους  
160 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
10 γρ. αλάτι  
1 κ.γ. ρούμι

Κόβουμε τα αποξηραμένα φρούτα σε κυβάκια, τα περιχύνουμε με τον εσπρέσο, το κονιάκ και 20 γρ. ζάχαρη, και τα αφήνουμε σκεπασμένα να τραβήξουν για 2 ώρες.

Αναμειγνύουμε τη μαγιά με 50 ml χλιαρό γάλα, 10 γρ. ζάχαρη και 50 γρ. αλεύρι. Την αφήνουμε σκεπασμένη σε ζεστό μέρος να ανέβει για 45 λεπτά περίπου, ώσπου να διπλασιαστεί σε όγκο.

Χτυπάμε το υπόλοιπο γάλα, το ολόκληρο αβγό και τους 4 κρόκους, και τα ενώνουμε με τη ζύμη της μαγιάς. Κοσκινίζουμε και προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι και δουλεύουμε ώστε να δημιουργηθεί μια σφιχτή ζύμη. Προσθέτουμε σιγά σιγά το βούτυρο, το αλάτι και το ρούμι και ζυμώνουμε δυνάτα για 20 λεπτά ακόμη. Τοποθετούμε τη ζύμη σε ένα μπολ, τη σκεπάζουμε με διαφανή μεμβράνη και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ανέβει για 1 ώρα.

Στραγγίζουμε τα φρούτα, τα πιέζουμε λίγο για να φύγουν τα υγρά και τα ζυμώνουμε μέσα στη ζύμη. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220°C (με αέρα στους 200°C). Βουτυρώνουμε φορμάκια για μπριός. Ζυμώνουμε ξανά τη ζύμη και ξεχωρίζουμε 200 γρ. περίπου για τα «καπελάκια». Χωρίζουμε την υπόλοιπη ζύμη σε 8 ισομεγέθη κομμάτια. Τα πλάθουμε μπαλάκια, τα βάζουμε μέσα στα φορμάκια και τα αλείφουμε με λίγο χτυπημένο κρόκο.

Με τη ζύμη που έχουμε ξεχωρίσει φτιάχνουμε 8 μικρά μπαλάκια, τα τοποθετούμε πάνω στις μεγάλες μπάλες και τα αλείφουμε με κρόκο. Τοποθετούμε τα φορμάκια στη μεσαία σχάρα του φούρνου και ένα δοχείο με νερό στο πάτωμα του φούρνου. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 180°C (με αέρα στους 160°C) και ψήνουμε τα μπριός για 10 λεπτά περίπου.

Χρόνος παρασκευής: 50 λεπτά περίπου (συν χρόνος για το φούσκωμα της ζύμης και για το ψήσιμο)  
Ανά κομμάτι 455 kcal/1905 kJ περίπου

# Ντόνατς με καφέ

## Για 25 κομμάτια περίπου

250 ml γάλα  
2 κ.σ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη  
1 πρέζα αλάτι  
2 κ.σ. ζάχαρη  
το ξύσμα 1 πορτοκαλιού  
1 κ.γ. φρέσκο τζίντζερ τριμμένο  
80 γρ. βούτυρο  
160 γρ. αλεύρι  
4 αβγά  
½ λίτρο σπορέλαιο ή περίπου 500 γρ.  
λίπος καρύδας μείγμα ζάχαρης και  
κανέλας (σε ίσες ποσότητες) για το  
πασπάλισμα

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα, τον στιγμιαίο καφέ, το αλάτι, 1 κ.σ. ζάχαρη, το ξύσμα, το τζίντζερ και το βούτυρο, τα αφήνουμε να πάρουν βράση και τα κατεβάζουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε μονομιάς όλο το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά. Βάζουμε πάλι την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύουμε το μείγμα σε πολύ χαμηλή φωτιά ώσπου να ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Απομακρύνουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Προσθέτουμε ένα τα αβγά στη ζύμη και δουλεύουμε καλά, έτσι ώστε το καθένα να έχει αναμειχθεί πολύ καλά προτού προσθέσουμε το επόμενο.

Ζεσταίνουμε το λάδι ή το λίπος καρύδας στους 180°C. Φτιάχνουμε μικρά μπαλάκια ζύμης με δύο κουτάλια και τα τηγανίζουμε ώσπου να ροδίζουν. Τα αφήνουμε τα στραγγίξουν καλά και τα τυλίγουμε στο μείγμα ζάχαρης και κανέλας.

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτά περίπου  
Ανά κομμάτι 85 kcal/355 kJ περίπου





# Μάφιν με σοκολάτα και καφέ

## Για 12 κομμάτια

100 γρ. σοκολάτα μόκα  
150 γρ. βούτυρο  
150 γρ. ζάχαρη  
2 αβγά  
3 κρόκους  
75 γρ. αλεύρι  
2 κλ. μπέικιν πάσουντερ  
75 γρ. κοπανισμένα αμύγδαλα  
2 κρ. κρύο εσπρέσο  
1 κρ. λικέρ καφέ  
50 γρ. λευκή κουβερτούρα  
2 κ.σ. κροκάν καφέ  
με μπαχαρικά  
(βλ. συμβουλή δίπλα)

### Παίνιο σπόδιο με

το κροκάν, κοπανίζουμε  
5 γρ. κόκκινης κάτσικας και 1 κγ. κό-  
λαντρό φέτα σπάρασις. Λιώνουμε σε  
ένα πηγάδι 40 γρ. ζάχαρη ώσπου να γί-  
νει αναχτόχρωμη καραμέλα και προ-  
σθέτουμε τον καφέ το κόλαντρο και  
10 γρ. κοπανισμένα φιστίκια. Απιώνα-  
με το μείγμα σε λεπτή στρώση πά-  
νω σε χαρτί ψησίματος, το αφή-  
νουμε να κρυώσει και το  
κοπανίζουμε.

Ψιλοκόβουμε τη σοκολάτα. Χτυπάμε σε ένα μπολ το βούτυρο με  
τη ζάχαρη, προσθέτουμε τα αβγά και τους κρόκους και  
συνεχίζουμε να χτυπάμε ώσπου το μείγμα να ασπρίσει.  
Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάσουντερ και τα  
κοσκινίζουμε μέσα στο μείγμα. Προσθέτουμε τα αμύγδαλα, τη  
σοκολάτα, τον εσπρέσο και το λικέρ καφέ, και ανακατεύουμε καλά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C (με αέρα στους  
160°C). Τοποθετούμε στο ειδικό ταψί για μάφιν 12 χάρτινα  
φορμάκια. Τα γεμίζουμε με τη ζύμη και ψήνουμε στη μεσαία  
σχάρα του φούρνου για 25 λεπτά περίπου (όταν βυθίζουμε το  
μαχαίρι για να ελέγξουμε, πρέπει να βγαίνει καθαρό).

Αφήνουμε τα μάφιν μέσα στις φόρμες να κρυώσουν λίγο, τα  
βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς. Λιώνουμε τη  
λευκή κουβερτούρα σε μπεν μαρί και τη βάζουμε σε κορνέ με  
πολύ λεπτό στόμιο. Στολίζουμε τα μάφιν με λευκές λεπτές  
γραμμές σοκολάτας και τα πασπαλίζουμε με το κροκάν.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 275 kcal/1150 kJ περίπου

# Εκλέρ καπουτσίνο

## Για 16 κομμάτια περίπου

50 γρ. βούτυρο  
150 γρ. αλεύρι  
4 αβγά  
 $\frac{1}{2}$  φακελάκι σκόνη  
για κρέμα σοκολάτα  
2½ κ.σ. ζάχαρη  
250 ml γάλα  
125 ml δυνατό ζεστό καφέ  
1½ κ.σ. ζελατίνα σκόνη  
Τ κ.σ. στιγμιαίο καφέ  
σε σκόνη  
3 κ.σ. λικέρ καφέ  
150 γρ. άχνη ζάχαρη

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (με αέρα στους 180°C). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα 250 ml και το βούτυρο, τα αφήνουμε να πάρουν βράση και τα απομακρύνουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε μονομιάς όλο το αλεύρι και ανακατεύουμε. Βάζουμε ξανά την κατσαρόλα σε πολύ χαμηλή φωτιά και ανακατεύουμε δυνατά, ώσπου η ζύμη να σχηματίζει μια μπάλα και να ξεκολλάει από τον πάτο της κατσαρόλας. Απομακρύνουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε αμέσως 1 αβγό και ανακατεύουμε καλά. Βάζουμε στο μίξερ τα εξαρτήματα για τη ζύμη και προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά χτυπώντας. Φροντίζουμε ώστε κάθε αβγό να έχει ενσωματωθεί πλήρως στη ζύμη προτού προσθέσουμε το επόμενο.

Βάζουμε τη ζύμη σε κορνέ με χοντρό στόμιο σε σχήμα αστεριού. Πιέζουμε πάνω στο ταψί λωρίδες μήκους 10 εκατοστών και ψήνουμε για 25–30 λεπτά. Τα πρώτα 15 λεπτά ψησίματος δεν ανοίγουμε καθόλου το φούρνο, για να μην καθίσουν τα εκλέρ. Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα κόβουμε αμέσως στα δύο κατά μήκος, κατά προτίμηση με ψαλίδι. Τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Αναμειγνύουμε καλά την κρέμα σε σκόνη και 2 κ.σ. ζάχαρη με 4 κ.σ. γάλα. Ζεσταίνουμε το υπόλοιπο γάλα με τον καφέ ώσπου να πάρει βράση. Το απομακρύνουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μείγμα της κρέμας. Το ξαναβάζουμε σε χαμηλή φωτιά και το αφήνουμε να πάρει ξανά βράση ανακατεύοντας συνεχώς. Αναμειγνύουμε τη ζελατίγα με την υπόλοιπη ζάχαρη και τη ρίχνουμε στη ζεστή κρέμα. Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε ώσπου να διαλυθεί καλά η ζελατίνα. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει ανακατεύοντας πού και πού. Γεμίζουμε με την κρέμα ένα κορνέ με στόμιο σε σχήμα αστεριού και την αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά.

Διαλύσουμε τον στιγμιαίο καφέ μέσα στο λικέρ καφέ και το αναμειγνύουμε με την κοσκινισμένη άχνη ζάχαρη. Αλείφουμε με αυτό το γλάσο το πάνω μέρος των εκλέρ. Μόλις σφίξει η κρέμα μέσα στο κορνέ, τη μοιράζουμε στα κάτω κομμάτια των εκλέρ. Σκεπάζουμε προσεκτικά με τα πάνω κομμάτια και σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 60 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 150 kcal/630 kJ περίπου





# Κρουασάν με Amaretto και καφέ

## Για 8 κομμάτια

125 γρ. στραγγιστό γιαούρτι  
125 γρ. αλεύρι  
1½ κ.γ. μπέκιν πάουντερ  
1 πρέζα αλάτι  
75 γρ. ζάχαρη  
4 κ.σ. ηλιέλαιο  
2 κ.γ. εσπρέσο στιγμής σκόνη  
2 κ.σ. λικέρ Amaretto  
50 γρ. πάστα αμυγδαλόφιχας  
50 γρ. τριμμένα αμύγδαλα  
1 κρόκο για το άλειμμα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190°C (με αέρα στους 170°C). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί Ψησίματος. Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέκιν πάουντερ και προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη, το λάδι και το γιαούρτι. Χτυπάμε στο μίξερ με τα εξαρτήματα για τη ζύμη κι έπειτα ζυμώνουμε με το χέρι. Βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 30 λεπτά περίπου.

Διαλύουμε τη σκόνη εσπρέσο στο Amaretto. Κόβουμε σε κυβάκια την αμυγδαλόπαστα και τη ζυμώνουμε μαζί με το μείγμα του καφέ και τα αμύγδαλα.

Ανοίγουμε τη ζύμη πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια σε δίσκο πάχους 4 mm περίπου και τη χωρίζουμε σε οχτώ τρίγωνα. Αλείφουμε τα τρίγωνα με τη γέμιση αμυγδάλου και τα τυλίγουμε από τη βάση προς την κορυφή σε κρουασάν. Τοποθετούμε τα κρουασάν στο ταψί και τα αλείφουμε με χτυπημένο κρόκο. Τα ψήνουμε στη μεσαία σχάρα του φούρνου για 20 λεπτά περίπου, ώσπου να ροδίσουν.

Χρόνις παρασκευής: 35 λεπτά περίπου (συν χρόνος για το ψήσιμο και για να κρυώσει η ζύμη)  
Ανά κομμάτι 280 kcal/1170 kJ περίπου

# Τυλιχτά μπισκότα εσπρέσο

Για 60 κομμάτια περίπου

300 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
150 γρ. άχνη ζάχαρη  
1 κάψουλα βανίλια σκόνη  
το ξύσμα 1 λεμονιού  
1 πρέζα αλάτι  
1 αβγό  
175 γρ. βούτυρο  
2 κ.γ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη  
2 κ.γ. κακάο σκόνη  
1 κ.σ. γάλα

Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την άχνη ζάχαρη σε ένα μπολ. Προσθέτουμε τη βανίλια, το ξύσμα, το αλάτι και το αβγό. Τρίβουμε το βούτυρο σε νιφάδες και ζυμώνουμε γρήγορα.

Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο. Διαλύουμε τον καφέ και το κακάο στο γάλα και τα προσθέτουμε στη μισή ζύμη. Τυλίγουμε και τα δύο κομμάτια της ζύμης σε διαφανή μεμβράνη και τα βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

Ανοίγουμε κάθε κομμάτι σε μεγάλο δίσκο 30 x 25 εκ. περίπου. Τοποθετούμε τον ένα δίσκο πάνω στον άλλο, τους πιέζουμε λίγο μεταξύ τους και τυλίγουμε από τη φαρδιά πλευρά. Βάζουμε το ρολό στο ψυγείο για άλλα 30 λεπτά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C (με αέρα στους 155°C). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Κόβουμε το ρολό σε ροδέλες πάχους 5 mm, τις τοποθετούμε στο ταψί και ψήνουμε για 15 λεπτά περίπου.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά περίπου (συν χρόνος για να κρυώσει η ζύμη και για το ψήσιμο)  
Ανά κομμάτι 50 kcal/210 kJ περίπου





# Ταρτάκια μόκας

## Για 2 κομμάτια

140 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
40 γρ. άχνη ζάχαρη  
1 κρόκο  
140 γρ. αλεύρι  
1 πρέζα αλάτι  
85 γρ. ζάχαρη  
3 αβγά  
35 ml κρύο εσπρέσο  
1 κ.σ. λικέρ μόκα  
1 κ.σ. Cointreau  
το έύσμα  $\frac{1}{2}$  πορτοκαλιού  
ρεβίθια για το ψήσιμο

Χτυπάμε 90 γρ. βούτυρο με την άχνη ζάχαρη και τους κρόκους. Προσθέτουμε το αλεύρι και το αλάτι και ζυμώνουμε ώστε να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη. Σχηματίζουμε ρολό, το τυλίγουμε σε διαφανή μεμβράνη και το αφήνουμε να κρυώσει για 1 ώρα (εκτός ψυγείου).

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C (με αέρα στους 160°C). Βουτυρώνουμε δύο φόρμες για τάρτες (διαμέτρου 12 εκ.) και τις πασπαλίζουμε με αλεύρι. Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο, την ανοίγουμε σε δύο δίσκους στο μέγεθος κάθε φόρμας και τοποθετούμε τα κομμάτια στις φόρμες έτσι ώστε να καλύπτονται και τα τοιχώματα. Τρυπάμε τις ζύμες μερικές φορές με το πιρούνι, τις καλύπτουμε με δύο κομμάτια χαρτί ψησίματος διαμέτρου 12 εκ. και βάζουμε από πάνω ρεβίθια. Ψήνουμε τις τάρτες για 15 λεπτά περίπου στη μεσαία σχάρα του φούρνου. Τις βγάζουμε από το φούρνο και αφαιρούμε τα ρεβίθια και το χαρτί.

Χτυπάμε το υπόλοιπο βούτυρο με τη ζάχαρη και προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά. Ρίχνουμε τον καφέ, το λικέρ και το έύσμα και ανακατεύουμε καλά. Μοιράζουμε τη γέμιση στις δύο τάρτες και τις ψήνουμε στην ίδια θερμοκρασία στη μεσαία σχάρα του φούρνου για άλλα 20 λεπτά.

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτά περίπου (συν χρόνος για να κρυώσει η ζύμη και για το ψήσιμο)  
Ανά κομμάτι 1180 kcal/4940 kJ περίπου

# Μπισκότα Amaretti με εσπρέσο

Για 35 κομμάτια περίπου

300 γρ. τριμμένη  
αμυγδαλόψιχα  
100 γρ. ζάχαρη  
80 γρ. ασπράδια  
1 κ.σ. άρωμα πικραμύγδαλου  
100 γρ. άχνη ζάχαρη  
2 κ.σ. καφέ τζίντζερ  
(βλ. συμβουλή δίπλα)

Για τον καφέ τζίντζερ  
βράζουμε 3 κ.σ. σιρόπι από  
σφεντάμι με 200 ml εσπρέσο και  
5 γρ. ψιλοκομμένο φρέσκο τζίντζερ  
και αφήνουμε το μείγμα σε χαμηλώ-  
μένη φωτιά ώσπου να γίνει λεπτόρ-  
ρευστο σιρόπι. Το περνάμε από  
λεπτή σίτα και το χρησιμοποι-  
ούμε αμέσως.

Δουλεύουμε με τις παλάμες μας τα αμύγδαλα, τη ζάχαρη,  
40 γρ. ασπράδια και το άρωμα πικραμύγδαλου ώσπου να  
δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη μάζα. Χτυπάμε σε μαρέγκα τα  
υπόλοιπα ασπράδια με την άχνη και την ανακατεύουμε  
προσεκτικά με τον καφέ και την αμυγδαλόπαστα.

Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Γεμίζουμε ένα κορνέ  
με τη ζύμη και φτιάχνουμε μπαλάκια σε μέγεθος καρυδιού  
πάνω στο ταψί. Τα σκεπάζουμε με μια πετσέτα και τα  
αφήνουμε να στεγνώσουν 10–12 ώρες. Πιέζουμε τα  
τοιχώματα που εξέχουν προς τα μέσα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230°C (με αέρα στους 210°C).  
Ψήνουμε τα Amaretti στη μεσαία σχάρα για 5 λεπτά περίπου.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά περίπου (συν χρόνος για να  
στεγνώσουν και για το ψήσιμο)

Ανά κομμάτι 75 kcal/315 kJ περίπου





# Πτι φουρ

## Για 60 κομμάτια

3 αβγά  
1 κ.σ. ζεστό καφέ  
90 γρ. ζάχαρη  
1 πρέζα αλάτι  
90 γρ. κορν φλάουρ  
1 κ.σ. κακάο σκόνη  
1 κ.γ. κανέλα τριμμένη  
 $\frac{1}{2}$  κ.γ. κάρδαμο τριμμένο  
40 γρ. βούτυρο  
125 γρ. τυρί μασκαρπόνε  
250 γρ. άχνη ζάχαρη  
3 κ.γ. εσπρέσο στιγμής σε σκόνη  
5 κ.σ. σναπς κεράσι ή βατόμουρο  
4 κ.σ. μαρμελάδα βατόμουρο  
2 κ.σ. κρύο καφέ  
60 σοκολατάκια με ολόκληρους κόκκους καφέ, προαιρετικά  
50 γρ. σκούρα κουβερτούρα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.

Χτυπάμε στο μίξερ τα αβγά, τον καφέ, τη ζάχαρη και το αλάτι. Αναμειγνύουμε το κορν φλάουρ, το κακάο, την κανέλα και το κάρδαμο και τα κοκκινίζουμε στο μείγμα των αβγών. Λιώνουμε το βούτυρο, το προσθέτουμε στο μείγμα και χτυπάμε καλά.

Στρώνουμε τη ζύμη στο ταψί σε πάχος 1 εκ. και την ψήνουμε για 12 λεπτά περίπου. Πασπαλίζουμε μια καθαρή πετσέτα κουζίνας με ζάχαρη. Βγάζουμε το γλυκό από το φούρνο και το αναποδογυρίζουμε πάνω στην πετσέτα. Αλείφουμε το χαρτί ψησίματος με νερό και το απομακρύνουμε προσεκτικά. Αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει και το κόβουμε σε δύο ισόπαχους δίσκους.

Χτυπάμε το μασκαρπόνε με 50 γρ. άχνη ζάχαρη. Διαλύουμε τον εσπρέσο σε 1 κ.σ. σναπς και το προσθέτουμε. Αλείφουμε τον ένα δίσκο με την κρέμα αυτή και τον άλλο με μαρμελάδα που την έχουμε πρώτα χτυπήσει καλά. Ενώνουμε τους δύο δίσκους με την αλειμμένη τους πλευρά και τους κόβουμε σε κύβους 3 x 3 εκ.

Φτιάχνουμε ένα γλάσο με την υπόλοιπη ζάχαρη, το υπόλοιπο σναπς και τον καφέ. Καλύπτουμε τα κομμάτια με το γλάσο και γαρνίρουμε, προαιρετικά, με τα σοκολατάκια όσο το γλάσο είναι ακόμη νωπό.

Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί, τη βάζουμε σε κορνέ με πολύ λεπτό στόμιο και διακοσμούμε τα πτι φουρ με πολύ λεπτές γραμμές σοκολάτα.

Χρόνος παρασκευής: 90 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 55 kcal/230 kJ περίπου

# Κούκις με γλάσο καφέ

## Για 9-10 κομμάτια

- 150 γρ. βούτυρο
- 125 γρ. ζάχαρη
- 1 κάψουλα βανίλια σκόνη
- 2 αβγά
- 300 γρ. αλεύρι
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 φακελάκι σκόνη  
για κρέμα βανίλια
- το ξύσμα  $\frac{1}{2}$  λεμονιού
- 5 κ.σ. γάλα
- 150 γρ. σοκολάτα μόκα
- 4 κ.σ. λικέρ καφέ

Πολύ διακοσμητική είναι μια επικάλυψη με δίχρωμη σοκολάτα: λιώνουμε ξεχωριστά σοκούρα και λευκή σοκολάτα, καλύπτουμε τη μισή επιφάνεια κάθε μπισκότου με λευκή και την άλλη μισή με σοκούρα σοκολάτα, και μετά φτιάχνουμε σχέδια με ένα πιρούνι, ώστε να γίνει η επικάλυψη «μαρμπρέ».

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τη βανίλια, προσθέτουμε τα αβγά και ανακατεύουμε καλά.

Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και την κρέμα σκόνη και τα προσθέτουμε στο μείγμα. Τέλος, ρίχνουμε το ξύσμα και το γάλα και ανακατεύουμε.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους  $200^{\circ}\text{C}$  (με αέρα στους  $180^{\circ}\text{C}$ ). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Βάζουμε στο ταψί μεγάλες κουταλιές ζύμης, μία για κάθε μπισκότο, αφήνοντας ανάμεσα αρκετό χώρο, γιατί με το ψήσιμο η ζύμη θα διπλασιαστεί σε δύκο. Ψήνουμε από μεδαία σχάρα του φούρνου για 13–15 λεπτά ώσπου να γίνουν χρυσαφί. Προσοχή, δεν τα αφήνουμε να ραδίσουν πολύ, γιατί θα ξεραθούν.

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και προσθέτουμε το λικέρ καφέ. Αλείφουμε την επίπεδη πλευρά των μπισκότων με τη σοκολάτα.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 300 kcal/1260 kJ περίπου





# Μπισκοτοκεράκια

## Για 8 κομμάτια

6 αβγά

100 γρ. ζάχαρη

50 γρ. τριψμένα αμύγδαλα

20 γρ. τριψμένη καρύδα

80 γρ. αλεύρι

3 κ.γ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη

1 κ.γ. κακάο σκόνη

2 κ.σ. γάλα

300 γρ. μαρμελάδα βερίκοκο

150 γρ. κομπόστα βερίκοκο

½ μπουκαλάκι άρωμα ρούμι

1 μπολάκι γλάσο καφέ

8 αμύγδαλα ολόκληρα,

καθαρισμένα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (με αέρα στους 180°C).

Χτυπάμε τα αβγά με τη ζάχαρη ώστε να δημιουργηθεί μια ασπριδερή πηχτή κρέμα. Αναμειγνύουμε καλά τα αμύγδαλα, την καρύδα και το κοκκινισμένο αλεύρι και τα προσθέτουμε στο μείγμα των αβγών.

Διαλύουμε τον καφέ και το κακάο στο γάλα και το προσθέτουμε στη ζύμη. Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Απλώνουμε τη ζύμη ομοιόμορφα στο ταψί και ψήνουμε στη μεσαία σχάρα του φούρνου για 12 λεπτά περίπου.

Πασπαλίζουμε ένα κομμάτι χαρτί ψησίματος με ζάχαρη και αναποδογυρίζουμε πάνω του την ψημένη ζύμη. Αλείφουμε το «κάτω» χαρτί ψησίματος (αυτό που ακουμπούσε στο ταψί) με κρύο νερό και το αφαιρούμε προσεκτικά.

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα την κομπόστα, τη μαρμελάδα και το άρωμα ρούμι, και αφήνουμε το μείγμα να πάρει βράση ανακατεύοντας συνεχώς. Αλείφουμε αμέσως με αυτό τη ζύμη.

Κόβουμε τη ζύμη στη μέση, έτσι ώστε να προκύψουν δύο ορθογώνια κομμάτια. Τυλίγουμε το καθένα από την πλατιά του πλευρά, τυλίγουμε κάθε ρολό σφιχτά με χαρτί ψησίματος και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Κόβουμε κάθε ρολό σε 8 κομμάτια.

Προετοιμάζουμε το γλάσο σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Βουτάμε 1 εκ. περίπου από κάθε κομμάτι ρολού στο γλάσο και το τοποθετούμε όρθιο πάνω σε χαρτί ψησίματος. Αφήνουμε το γλάσο να πήξει κι έπειτα βουτάμε την άλλη άκρη κάθε ρολού στο γλάσο.

Τοποθετούμε πάλι τα κεράκια στο χαρτί, ανάποδα αυτή τη φορά, έτσι ώστε το φρέσκο γλάσο να στάξει προς τα κάτω και να δημιουργήσει σταγόνες που να μοιάζουν με λιωμένο κερί. Τέλος, μπήγουμε ένα αμύγδαλο σαν φλόγα σε κάθε κεράκι όσο το γλάσο είναι ακόμη νωπό. Αφήνουμε τα κεράκια να κρυώσουν καλά πριν τα σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)

Ανά κομμάτι 420 kcal/1760 kJ περίπου

# Ταρτάκια μαρέγκας

## Για 8 κομμάτια

- 4 ασπράδια
- 1 κ.γ. χυμό λεμόνι
- 125 γρ. ζάχαρη ψιλή
- 110 γρ. άχνη ζάχαρη
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 50 γρ. σοκολάτα μόκα
- 1 φακελάκι πηκτικό για σαντιγί
- 4 κ.γ. στιγμιαίο εσπρέσο σε σκόνη
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- σοκολατάκια με κόκκους καφέ ή φλούδες σοκολάτας για το γαρνίρισμα

Μπορείτε να ψήσετε περισσότερους μπεζέδες και να τους φυλάξετε, χωρίς τη γέμιση από σαντιγί διατηρούνται πολλές εβδομάδες μέσα σε τάπερ. Χρησιμοποιούνται επίσης ως διακοσμητικό σε επιδόρπια με φρούτα και παγωτό.

Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 100°C (με αέρα στους 90°C). Χτυπάμε σε μαρέγκα τα ασπράδια με το χυμό λεμόνι. Ρίχνουμε σιγά σιγά τη ζάχαρη και συνεχίζουμε να χτυπάμε ώσπου να σφίξει η μαρέγκα. Κοσκινίζουμε 100 γρ. άχνη ζάχαρη μαζί με το κορν φλάουρ πάνω από τη μαρέγκα και ανακατεύουμε προσεκτικά με μια σπάτουλα.

Βάζουμε τη μαρέγκα σε κορνέ με μεγάλο στόμιο σε σχήμα αστεριού, φτιάχνουμε στο ταψί 8 δαχτυλίδια διαμέτρου 7 εκ. και τα γεμίζουμε. Διακοσμούμε με το κορνέ κάθε δισκάκι με ένα στεφάνι από αστεράκια. Βάζουμε τους μπεζέδες στο φούρνο για 90 λεπτά περίπου. Είναι έτοιμοι όταν έχουν στεγνώσει τελείως. Τους βγάζουμε τότε από το ταψί και τους αφήνουμε να κρυώσουν.

Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια, τη λιώνουμε σε μπεν μαρί και γαρνίρουμε γύρω γύρω τους μπεζέδες.

Αναμειγνύουμε 10 γρ. άχνη ζάχαρη με το πηκτικό για σαντιγί. Διαλύουμε τη σκόνη καφέ στην κρέμα γάλακτος. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί, προσθέτοντας σιγά σιγά το μείγμα της άχνης ζάχαρης. Βάζουμε τη σαντιγί σε κορνέ με στόμιο σε σχήμα αστεριού και γεμίζουμε τα δισκάκια της μαρέγκας. Γαρνίρουμε με τα σοκολατάκια ή τις φλούδες σοκολάτας.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά κομμάτι 310 kcal/1300 kJ περίπου







Τλυκά & τούρτες

# Γλυκό σοκολάτα με σιρόπι εσπρέσο

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 24 εκ.

300 γρ. κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)  
250 γρ. βούτυρο  
5 αβγά  
110 γρ. ζάχαρη  
125 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
75 γρ. τριμένα αμύγδαλα  
185 ml φρέσκο εσπρέσο

Για να διαπιστώσουμε αν ένα γλυκό έχει ψηθεί, βυθίζουμε στο πιο παχύ σήμειο του ένα ξυλάκι ή ένα μαχαίρι. Αν βγαίνει στεγνό και χωρίς υπολείμματα ζύμης επάνω του, τότε το γλυκό είναι έτοιμο.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C (με αέρα στους 140°C). Σταύρουμε με χαρτί ψησίματος μια φόρμα που ανοίγει (διαμέτρου 24 εκ.). Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και τα λιώνουμε σε μια κατσαρόλα μαζί με το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει.

Χτυπάμε σε ένα μπολ τα αβγά με 50 γρ. ζάχαρη. Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, τα κοκκινίζουμε και τα προσθέτουμε στα αβγά. Ρίχνουμε, τέλος, τα αμύγδαλα και τη σοκολάτα. Αδειάζουμε τη ζύμη στη φόρμα, ισιώνουμε την επιφάνειά της και την ψήνουμε για 45 λεπτά περίπου.

Ζεσταίνουμε τον εσπρέσο με την υπόλοιπη ζάχαρη για 5 λεπτά. Περιχύνουμε το γλυκό όσο είναι ζεστό με το μισό σιρόπι εσπρέσο. Το αναποδογυρίζουμε σε μια πιατέλα και το περιχύνουμε με το υπόλοιπο σιρόπι. Σερβίρουμε το γλυκό ζεστό.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά μερίδα 500 kcal/2090 kJ περίπου





# Φέτες καφέ με μπαχαρικά

## Για 12 κομμάτια

7 γρ. σπιγιέλιο καφέ σε σκόνη

200 γρ. ζάχαρη

40 γρ. κακάο σκόνη

175 γρ. σταφίδες ξανθές

125 γρ. βούτυρο

65 γρ. άχνη ζάχαρη

1 κάψουλα βανίλια σκόνη

3 αβγά

1 πρέζα αλάτι

1 φουσκωτό κ.γ. κανέλα τριμμένη

1 κοφτό κ.γ. μοσχοκάρυδο τριμμένο

από ½ κοφτό κ.γ. γαρίφαλο

και κάρδαμο τριμμένα

20 ml ρούμι

250 γρ. αλεύρι

1 κοφτό κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
άχνη ζάχαρη για το πασπαλισμά

Η γεύση του γλυκού «ολοκληρώνεται» με ένα γλάσο.

Αναμειγνύουμε καλά 250 γρ. κο-

σκινισμένη άχνη ζάχαρη με 3–4 κ.σ.

ζεστό νερό και 3 κ.γ. σπιγιέλιο καφέ

σε σκόνη. Καλύπτουμε τα κομμάτια

του γλυκού με το γλάσο και γαρ-

νίρουμε με κόκκους καφέ.

Διαλύουμε σε μια κατσαρόλα τον καφέ με 250 ml νερό.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το κακάο και τις σταφίδες, και βράζουμε το μείγμα ανακατεύοντας συνεχώς. Το αφήνουμε να σιγοβράσει 15 λεπτά κι έπειτα να κρυώσει.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C (με αέρα στους 160°C). Χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη και τη βανίλια από την αφρατέψει. Προσθέτουμε τα αβγά, το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ρούμι. Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, τα κοσκινίζουμε πάνω από τη ζύμη μας και ανακατεύουμε. Τέλος, προσθέτουμε το μείγμα του καφέ.

Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησιμάτος και απλώνουμε τη ζύμη στη μισή περίπου επιφάνειά του. Διπλώνουμε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο πολλές φορές και το βάζουμε στην άκρη της ζύμης έτσι ώστε να μην απλώσει άλλο. Ψήνουμε για 30 λεπτά περίπου.

Αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει μέσα στο ταψί. Το κόβουμε σε κομμάτια και το σερβίρουμε πασπαλισμένο με άχνη ζάχαρη.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος για το βράσιμο, το ψήσιμο και για να κρυώσει)

Ανά μερίδα 350 kcal/1465 kJ περίπου

# Κέικ με αποξηραμένα φρούτα

## Για μία μεγάλη φόρμα για κέικ

400 γρ. ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα (π.χ. σύκα, δαμάσκηνα, βερίκοκα)  
50 γρ. φλούδα λεμονιού γλασέ  
50 γρ. φλούδα πορτοκαλιού γλασέ  
350 ml ιρλανδέζικο ουίσκι  
100 γρ. σκούρα κουβερτούρα (περιεκτικότητα σε κακάο 70%)  
100 γρ. πάστα αμυγδαλόψιχας  
200 γρ. κερασάκια γλασέ  
200 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
2 κ.σ. κακάο  
1 πρέζα αλάτι  
200 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
200 γρ. ζάχαρη  
5 αβγά  
200 γρ. κοπανισμένα φουντούκια από 1 πρέζα τριμμένο τζίντζερ, κάρδαμο, μοσχοκάρυδο  
½ κ.γ. τριμμένη κανέλα  
το ένσημα 1 πορτοκαλιού και 1 λεμονιού  
100 ml κρύο εσπρέσο  
200 γρ. γλάσο σκούρας σοκολάτας ολόκληρα καρύδια, καθαρισμένα και ξεφλουδισμένα αμύγδαλα και κερασάκια γλασέ για το γαρνίρισμα  
βούτυρο και τριμμένα φουντούκια για τη φόρμα

Κόβουμε σε κυβάκια τα αποξηραμένα φρούτα και το λεμόνι και το πορτοκάλι γλασέ. Τα βάζουμε σε ένα βάζο με 250 ml ουίσκι και τα αφήνουμε με κλειστό το καπάκι να τραβήξουν για 2 μέρες.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C (με αέρα στους 140°C). Βουτυρώνουμε μια μεγάλη φόρμα για κέικ (χωρητικότητας 2,5 λίτρων) και την πασπαλίζουμε με τα τριμμένα φουντούκια. Κόβουμε τη σοκολάτα σε μεγάλα κομμάτια, την πάστα αμυγδαλόψιχας σε κυβάκια και τα κεράσια στη μέση. Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, το κακάο και το αλάτι.

Χτυπάμε στο μίξερ χειρός το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε εναλλάξ το μείγμα με το αλεύρι και τα αβγά, έπειτα τη σοκολάτα, την αμυγδαλόψιχα, τα κοπανισμένα φουντούκια και τα μπαχαρικά. Ρίχνουμε, τέλος, τα γλασαρισμένα φρούτα, τα κεράσια και τα αποξηραμένα φρούτα μαζί με το ουίσκι στη ζύμη και ανακατεύουμε καλά. Αδειάζουμε τη ζύμη στη φόρμα και ψήνουμε για 70 λεπτά περίπου.

Αναμειγνύουμε το υπόλοιπο ουίσκι με τον εσπρέσο. Τρυπάμε το κέικ όσο είναι ακόμη ζεστό με ένα ξυλάκι ή ένα μεταλλικό καλαμάκι και το περιχύνουμε με το μείγμα του καφέ. Το αφήνουμε να κρυώσει και το βγάζουμε από τη φόρμα.

Ετοιμάζουμε το γλάσο σοκολάτας σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Περιχύνουμε το κέικ και γαρνίρουμε με τα καρύδια, τα αμύγδαλα και τα κεράσια. Το σκεπάζουμε καλά και το αφήνουμε να τραβήξει 3–4 μέρες σε δροσερό μέρος, αλλά όχι στο ψυγείο, ώστε να αναπυχθούν τα αρώματα και οι γεύσεις του.

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτά (συν χρόνος για το μαρινάρισμα και το ψήσιμο)

Ανά μερίδα 455 kcal/1905 kJ περίπου







# Κέικ φουντούκι με εσπρέσο

Για μία ορθογώνια φόρμα  
25 x 10 εκ.

125 γρ. βούτυρο  
175 γρ. ζάχαρη καστανή  
4 αβγά  
200 γρ. τριμμένα φουντούκια  
50 γρ. κοπανισμένα φουντούκια  
2 κ.σ. κανέλα  
60 ml κρύο εσπρέσο  
125 γρ. αλεύρι  
1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ  
170 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)  
1 πρέζα αλάτι  
βούτυρο και αλεύρι  
για τη φόρμα

Τα φουντούκια  
έχουν καλύτερη γεύση  
αν τα ξεφλουδίσουμε μόνοι  
μας. Πλέον θα φουντούκια με το  
φλούδι και τα ζεσταίνουμε σε ένα  
ταψί στο φούρνο στους 180°C  
ώσπου να σκάσει το φλούδι τους.  
Τα κλείνουμε έπειτα σε μια πετόξεινη  
κουζίνας και τα τρίβουμε με  
κυκλικές κινήσεις ώστε να  
ξεφλουδίστονται.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C (με αέρα στους 150°C). Βουτυρώνουμε καλά μια ορθογώνια φόρμα για κέικ (25 x 10 εκ. περίπου) και την πασπαλίζουμε με αλεύρι.

Χτυπάμε καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη. Χωρίζουμε τα ασπράδια από τους κρόκους. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους στο βούτυρο και χτυπάμε ώσπου να δημιουργηθεί μια παχιά και ανοιχτόχρωμη ζύμη. Προσθέτουμε όλα τα φουντούκια, την κανέλα και τον εσπρέσο.

Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, τα κοκκινίζουμε πάνω από τη ζύμη και ανακατεύουμε καλά. Ψυκούζουμε τη σοκολάτα και τη ρίχνουμε στη ζύμη.

Χτυπάμε τα ασπράδια με το αλάτι σε σφιχτή μαρέγκα και την ανακατεύουμε προσεκτικά με τη ζύμη.

Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε για 1 ώρα περίπου. Ξεφουρνίζουμε το κέικ, το αφήνουμε να σταθεί 5 λεπτά, το αναπαδογυρίζουμε σε μια σχάρα και το αφήνουμε να κρυώσει.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά μερίδα 480 kcal/2010 kJ περίπου





# Τάρτα με τυρί κρέμα και καφέ

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 24 εκ.

75 γρ. βούτυρο  
125 γρ. μπισκότα σαβαγιάρ  
1 κ.σ. κακάο σκόνη  
600 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα  
(π.χ. philadelphia)  
200 γρ. ζάχαρη  
4 αβγά  
4 κ.σ. σιρόπι καφέ (βλ. συμβουλή  
δίπλα)  
4 κ.σ. σιρόπι φουντούκι  
100 γρ. φιλεταρισμένα ή χοντρο-  
κοπανισμένα φουντούκια  
βούτυρο για τη φόρμα

Μπορούμε να αγο-  
ράσουμε έτοιμο σιρόπι κα-  
φέ ή να το φτιάξουμε μόνοι μας  
σιγοβράζουμε για 20 λεπτά 400 γρ.  
καφέ σε σκόνη με 500 ml νερό. Το  
περνάμε από σίτα, προσθέτουμε  
450 γρ. ζάχαρη και ξαναβράζουμε  
το μείγμα ώστε να γίνει παχύρρευ-  
στο σιρόπι. Διατηρείται στο  
ψυγείο για μερικές εβδο-  
μάδες.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C (το ψήσιμο με αέρα  
δεν ενδείκνυται). Βουτυρώνουμε καλά μια φόρμα που ανοίγει  
(διαμέτρου 24 εκ.). Λιώνουμε σε χαμηλή φωτιά το βούτυρο.  
Βάζουμε τα μπισκότα σε ένα πλαστικό σακουλάκι και τα σπάμε  
χτυπώντας τα ελαφρά. Τα ανακατεύουμε καλά με το κακάο και  
το λιωμένο βούτυρο. Απλώνουμε το μείγμα αυτό στη φόρμα  
πιέζοντας ελαφρά. Βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο.

Χτυπάμε καλά το τυρί με τη ζάχαρη και προσθέτουμε τα αβγά,  
τα σιρόπια και τα φουντούκια. Απλώνουμε την κρέμα στον  
πάτο της τάρτας και ψήνουμε για 1 ώρα περίπου. Αφήνουμε  
την τάρτα να κρυώσει μέσα στη φόρμα και τη βγάζουμε λίγο  
πριν τη σερβίρουμε.

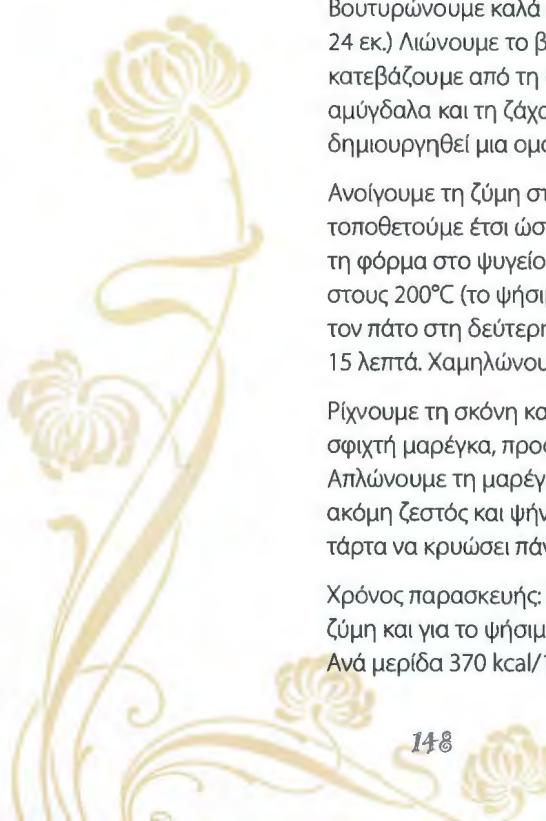
Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά μερίδα 380 kcal/1590 kJ περίπου

# Αυστριακή τάρτα καφέ

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 24 εκ.

- 140 γρ. βούτυρο
- 140 γρ. αλεύρι
- 40 γρ. τριμμένα αμύγδαλα
- 40 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. στιγματίο καφέ σε σκόνη
- 4 ασπράδια
- 250 γρ. άχνη ζάχαρη  
βούτυρο για τη φόρμα

Με την ίδια συνταγή μπορούμε να φτιάξουμε και πτι φουρ. Ψήνουμε την τάρτα σε ένα ταψί 25 x 20 εκ., την κόβουμε σε κυβάκια και τα περιχύνουμε με γλάσο σκούρας σοκολάτας – η αφράτη γέμιση κάτω από το σκληρό γλάσο είναι μια ευχάριστη έκπληξη!



Βοιτυρώνουμε καλά μια φόρμα που ανοίγει (διαμέτρου 24 εκ.) Λιώνουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα, την κατεβάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το αλεύρι, τα αμύγδαλα και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε ώσπου να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη ζύμη.

Ανοίγουμε τη ζύμη στο μέγεθος της φόρμας και την τοποθετούμε έτσι ώστε να καλύπτει τον πάτο μόνο. Βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο για 1 ώρα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται). Ψήνουμε τον πάτο στη δεύτερη από κάτω σχάρα του φούρνου για 15 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 170°C.

Ρίχνουμε τη σκόνη καφέ στα ασπράδια και τα χτυπάμε σε σφιχτή μαρέγκα, προσθέτοντας σιγά σιγά την άχνη ζάχαρη. Απλώνουμε τη μαρέγκα στον πάτο της τάρτας όσο είναι ακόμη ζεστός και ψήνουμε για 30 λεπτά ακόμη. Βγάζουμε την τάρτα να κρυώσει πάνω σε σχάρα.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος για να σταθεί η ζύμη και για το ψήσιμο)

Ανά μερίδα 370 kcal/1550 kJ περίπου





# Σαρλότ με καφέ

## Για 12 μερίδες

6 αβγά  
αλάτι  
225 γρ. ζάχαρη  
125 γρ. αλεύρι  
50 γρ. κορν φλάουρ  
 $\frac{1}{2}$  κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
2 κ.σ. τριμένο μπισκότο  
5 φύλλα ζελατίνα  
2 κάψουλες βανίλια σκόνη  
2 κ.γ. κακάο σκόνη  
4 κ.σ. στιγμαίο καφέ σε σκόνη  
500 ml κρέμα γάλακτος  
50 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 80%)  
1 κ.γ. κόκκους καφέ  
αλεσμένους

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται). Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Χωρίζουμε 2 αβγά. Χτυπάμε τα ασπράδια τους με 1 πρέζα αλάτι σε σφιχτή μαρέγκα. Χτυπάμε τους κρόκους με 1 κ.σ. ζεστό νερό και 125 γρ. ζάχαρη ώστε να δημιουργηθεί μια πηχτή και ασπριδερή κρέμα. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το κορν φλάουρ και το μπέικιν πάουντερ πάνω από τη μαρέγκα, ρίχνουμε και τα τριμένα μπισκότα, ανακατεύουμε καλά και ενώνουμε τη μαρέγκα με τους χτυπημένους κρόκους.

Βάζουμε την κρέμα σε κορνέ με μεγάλο στόμιο και φτιάχνουμε επιμήκη μπισκότα μήκους 5 εκ. περίπου πάνω στο ταψί. Τα ψήνουμε για 10 λεπτά περίπου. Τα βγάζουμε αμέσως από το ταψί και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Μουλιάζουμε τη ζελατίνα σε κρύο νερό. Χωρίζουμε τα υπόλοιπα αβγά. Χτυπάμε τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη, τη βανίλια, 1 πρέζα αλάτι και το κακάο. Ζεσταίνουμε 4 κ.σ. νερό, διαλύουμε τον στιγμαίο καφέ σε σκόνη, στύβωμε τη ζελατίνα και τη διαλύουμε στον καφέ. Προσθέτουμε το μείγμα στην κρέμα των αβγών, ανακατεύουμε και τη βάζουμε στο ψυγείο. Χτυπάμε 250 ml κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί. Μόλις αρχίσει να πήξει η κρέμα, την ενώνουμε με τη σαντιγί.

Κόβουμε 3 από τα μπισκότα που ψήσαμε στη μέση κατά μίκος και τα τοποθετούμε σε σγήμα αστεριού στον πάτο μιας φόρμας για σαρλότ (ή μιας γυάλινης φόρμας χωρητικότητας 1 λίτρου). Βάζουμε στη φόρμα λίγη κρέμα. Καλύπτουμε και τα τοιχώματα της φόρμας με τα μπισκότα, πιέζοντας την κάτω ακριτά τους μερά στην κρέμα. Αδειάζουμε και την υπόλοιπη κρέμα στη φόρμα και αφήνουμε τη σαρλότ στο ψυγείο για 3 ώρες τουλάχιστον.

Λιώνουμε την κουβερτούρα και την απλώνουμε σε λεπτή στρώση πάνω σε μαρμάρινη επιφάνεια ή σε χαρτί ψησίματος. Την αφήνουμε να πήξει και την ξύνουμε με μια σπάτουλα ώστε να δημιουργηθούν φλούδες και νιφάδες. Αναπαραγγυρίζουμε τη σαρλότ. Χτυπάμε σε πηχτή σαντιγί και την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και τη βάζουμε σε κορνέ με στόμιο σε σχήμα αστεριού. Διακοσμούμε τη σαρλότ με τη σαντιγί, τις φλούδες σοκολάτας και τον αλεσμένο καφέ.

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτό (ουν χρόνος για να κρυώσει και για το ψήσιμο)  
Εντασθεδα 340 kcal/1420 KJ περίπου

# Τούρτα μόκα-βερίκοκο

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 24 εκ.

150 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
100 γρ. άχνη ζάχαρη  
1 κάψουλα βανίλια σκόνη  
3 αβγά  
175 γρ. αλεύρι  
15 γρ. κακάο σκόνη  
2 κ.γ. μπέκιν πάουντερ  
75 γρ. τριμμένα αμύγδαλα  
250 ml δυνατό κρύο καφέ  
6 κ.σ. λικέρ πορτοκάλι  
(π.χ. Grand Marnier ή Cointreau)  
200 γρ. μαρμελάδα βερίκοκο  
100 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)  
30 γρ. πλεκτό  
8 κ.σ. κρέμα γάλακτος  
βούτυρο και τριμμένα  
αμύγδαλα για τη φόρμα

Μπορείτε να δημιουργήσετε ενδιαφέρουσες παραλλαγές χρησιμοποιώντας διάφορες αγγλικές μαρμελάδες – υπάρχει τεράστια ποικιλία. Δοκιμάστε, π.χ., μαρμελάδα νεράντζι, λεμόνι ή λάιμ (ανακατέψτε την πάντοτε καλά πριν την αλεύψετε στους πάτους).

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C (με αέρα στους 155°C). Βουτυρώνουμε καλά μια φόρμα που ανοίγει (διαμέτρου 24 εκ.) και την πασπαλίζουμε με τριμμένα αμύγδαλα.

Χτυπάμε 125 γρ. βούτυρο με την άχνη ζάχαρη και τη βανίλια ώσπου να αφρατέψουν. Προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά και χτυπάμε καλά. Αναμειγνύουμε το αλεύρι, το κακάο και το μπέκιν πάουντερ, τα κοκκινίζουμε και τα προσθέτουμε εναλλάξ με τα αμύγδαλα και τον καφέ στη ζύμη (φυλάμε 1 κ.σ. καφέ). Αδειάζουμε τη ζύμη στη φόρμα και την ψήνουμε για 35–40 λεπτά. Την αφήνουμε να κρυώσει και την κόβουμε δύο φορές οριζοντιώς, ώστε να πάρουμε τρεις ισόπαχους δίσκους.

Ραντίζουμε τους πάτους με το λικέρ. Περνάμε τη μαρμελάδα από σίτα και την απλώνουμε πάνω σε δύο πάτους. Τοποθετούμε τον έναν πάτο πάνω στον άλλον και τους πιέζουμε λιγάκι μεταξύ τους.

Σπάζουμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια. Ζεστάνουμε το μέλι, την κρέμα γάλακτος, το υπόλοιπο βούτυρο και τον υπόλοιπο καφέ ώσπου να πάρουμε βράση, και λιώνουμε εκεί μέσα την κουβερτούρα ανακατεύοντας συνεχώς. Περιχύνουμε προσεκτικά με αυτό το γλάσο το γλυκό και το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα πριν το σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά  
(συν χρόνος ψησίματος και για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 360 kcal/1510 kJ περίπου





# Τούρτα αμυγδάλου

## Για 20 κομμάτια

550 γρ. βούτυρο  
μαλακωμένο  
325 γρ. άχνη ζάχαρη  
8 αβγά  
αλάτι  
200 γρ. αλεύρι  
1 φακελάκι μπέικιν  
λάουντερ  
3 κ.γ. στιγμιαίο εσπρέο  
σε σκόνη  
750 ml γάλα  
2 φακελάκια σκόνη για  
κρέμα αμυγδάλου  
40 γρ. ζάχαρη  
8 κ.σ. λικέρ Amaretto  
75 γρ. τριμένα αμύγδαλα  
100 γρ. μπισκοτάκια Amaretti  
3 κ.σ. κόκκους καφέ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C (με αέρα στους 155°C). Στρώνουμε δύο ταψιά με χαρτί ψησίματος. Χτυπάμε καλά 300 γρ. βούτυρο με 50 γρ. άχνη ζάχαρη. Χωρίζουμε τα αβγά. Χτυπάμε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα με 1 πρέζα αλάτι. Χτυπάμε τους κρόκους με 200 γρ. άχνη ζάχαρη για 5 λεπτά περίπου, ώστου να δημιουργηθεί μια πηχτή και ανοιχτόχρωμη κρέμα. Προσθέτουμε σιγά σιγά το χτυπημένο βούτυρο.

Ενώνουμε προσεκτικά τη μαρέγκα με την κρέμα των αβγών, κοσκινίζουμε από πάνω το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε προσεκτικά. Απλώνουμε τη μιούζ ζύμη στο ένα ταφί, τη στρώνουμε καλά και ψήνουμε για 15 λεπτά περίπου.

Διαλύουμε τον καφέ σε 2 κ.σ. ζεστό νερό και τον προσθέτουμε στην υπόλοιπη ζύμη. Τη βάζουμε στο ψυγείο όσο ψήνεται ο πρώτος πάτος. Έπειτα την απλώνουμε στο δεύτερο ταφί και την ψήνουμε για 15 λεπτά περίπου. Αναποδογυρίζουμε τους δύο πάτους πάνω σε σχάρα, ξεκολλάμε προσεκτικά το χαρτί ψησίματος και τους αφήνουμε να κρυώσουν.

Φτιάχνουμε μια κρέμα με γάλα, την έτοιμη σκόνη και τη ζάχαρη, ακολουθώντας τις οδηγίες της συσκευασίας. Την αφήνουμε να κρυώσει ανακατεύοντας πού και πού, ώστε να μην κάνει πέτσα. Χτυπάμε 250 γρ. βούτυρο με τα υπόλοιπα 75 γρ. άχνη ζάχαρη και προσθέτουμε το μείγμα κουταλιά κουταλιά στην κρέμα.

Κόβουμε κάθε πάτο σε τέσσερα μεγάλα κομμάτια. Ραντίζουμε κάθε κομμάτι ανοιχτόχρωμου πάτου με 2 κ.σ. Amaretto. Αλείφουμε επτά κομμάτια με τα δύο τρίτα της κρέμας και τα τοποθετούμε εναλλάξ, το ένα πάνω στο άλλο, αφήνοντας τελευταίο το κομμάτι που δεν έχουμε αλείψει, πιέζοντάς τα ελαφρά. Προσθέτουμε τα αμύγδαλα στην υπόλοιπη κρέμα και αλείφουμε με αυτήν τα κομμάτια του γλυκού γύρω γύρω.

Βάζουμε τα μπισκοτάκια Amaretti σε ένα πλαιστικό σακουλάκι και τα χτυπάμε ώστενα σπάσουν σε μεγαλούτσικα κομμάτια. Χτυπάμε στο γουδί τους κόκκους του κινέ. Αναμειγνύουμε τα σπασμένα μπισκοτάκια με τους κοπανισμένους κόκκους και πασπαλίζουμε τις τουρτίτσες. Τις αφήνουμε να τραβήξουν για 2 ώρες τουλάχιστον, κατά προτίμηση όμως για μία ολόκληρη νύχτα.

Χρόνος παρασκευής: 35 λεπτά (συν χρόνος ψησίματος και για να κρυώσει) Ανά μερίδα 440 kcal/1840 kJ περίπου

# Τούρτα καφέ με φρέσκο τυρί κρέμα

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 26 εκ.

3 αβγά  
1 πρέζα αλάτι  
90 γρ. ζάχαρη  
30 γρ. κορν φλάουρ  
60 γρ. αλεύρι  
3 κ.σ. σπιγμαίο εσπρέσο σκόνη  
7 κ.σ. λικέρ καφέ  
125 ml κρέμα γάλακτος  
250 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα  
ή στραγγιστό γιαούρτι με  
χαμηλά λιπαρά  
60 γρ. άχνη ζάχαρη  
500 γρ. τυρί μασκαρπόνε  
κακάο σκόνη για το πασπαλισμα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται). Στρώνουμε τον πάτο μιας φόρμας που ανοίγει (διαμέτρου 26 εκ.) με χαρτί ψησίματος.

Χωρίζουμε τα αβγά. Χτυπάμε σε σφιχτή μαρέγκα τα ασπράδια με το αλάτι και 30 γρ. ζάχαρη. Χτυπάμε τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη και 3 κ.σ. χλιαρό νερό ώσπου να δημιουργηθεί μια πηχτή και ανοιχτόχρωμη κρέμα. Ενώνουμε πρώτα το ένα τρίτο της μαρέγκας με την κρέμα των αβγών, ανακατεύουμε προσεκτικά και προσθέτουμε και την υπόλοιπη μαρέγκα. Αναμειγνύουμε το κορν φλάουρ με το αλεύρι, τα κοσκινίζουμε πάνω από την κρέμα και ανακατεύουμε προσεκτικά με το χτυπητήρι των αβγών.

Αδειάζουμε τη ζύμη στη φόρμα, την ισιώνουμε και την ψήνουμε για 25–30 λεπτά. Την αφήνουμε μέσα στη φόρμα να κρυώσει, πάνω σε μια σχάρα.

Διαλύουμε τη σκόνη εσπρέσο σε 100 ml ζεστό νερό, προσθέτουμε 2 κ.σ. λικέρ καφέ και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Βγάζουμε το παντεσπάνι από τη φόρμα, το τρυπάμε πολλές φορές με ένα ξυλάκι και το περιχύνουμε με το μείγμα του καφέ.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί. Χτυπάμε το γιαούρτι ή το φρέσκο τυρί κρέμα, την άχνη ζάχαρη και το μασκαρπόνε με το υπόλοιπο λικέρ, και τα ενώνουμε με τη σαντιγί. Τοποθετούμε την κρέμα πάνω στο παντεσπάνι σχηματίζοντας ένα μικρό βουναλάκι και καλύπτοντας και τα τοιχώματα του πάτου. Αφήνουμε την τούρτα τουλάχιστον 6 ώρες στο ψυγείο. Τη σερβίρουμε πασπαλισμένη με σκόνη κακάο.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος ψησίματος  
και για να κρυώσει)

Ανά μερίδα 330 kcal/1380 kJ περίπου





# Σαβαρέν μπανάνας με σος καφέ

Για μία φόρμα σαβαρέν  
διαμέτρου 28 εκ.

150 ml γάλα  
500 γρ. αλεύρι  
1 κύβο μαγιά (42 γρ.)  
3 ώριμες μπανάνες  
5 αβγά  
250 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
230 γρ. ζάχαρη  
1 πρέζα αλάτι  
500 ml φρεσκοστυμμένο  
χυμό πορτοκάλι  
50 ml ρούμι  
400 ml κρέμα γάλακτος  
άχνη ζάχαρη  
2 φρέσκα ροδάκινα  
250 ml σος σοκολάτας (έτοιμη)  
150 ml δυνατό κρύο καφέ  
βούτυρο για τη φόρμα

Ζεσταίνουμε το γάλα. Βάζουμε το αλεύρι σε ένα μπολ και σχηματίζουμε στο κέντρο του μια λακκούβα. Σπάμε εκεί μέσα τη μαγιά, την ανακατεύουμε με 3–4 κ.σ. χλιαρό γάλα και πασπαλίζουμε με λίγο από το αλεύρι. Σκεπάζουμε το μπολ με μια καθαρή πετσέτα κουζίνας και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος (όχι μέσα στο φούρνο) για 30 λεπτά να τραβήξει.

Καθαρίζουμε τις μπανάνες. Πολτοποιούμε 1 μπανάνα και κόβουμε τις άλλες σε κυβάκια. Φτιάχνουμε μια ομοιόμορφη ζύμη με όλες τις μπανάνες, τη ζύμη της μαγιάς, το υπόλοιπο γάλα, τα αβγά, το βούτυρο, 3 κ.σ. ζάχαρη και το αλάτι. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 30 λεπτά να φουσκώσει.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 225°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται). Βουτυρώνουμε καλά τη φόρμα σαβαρέν, αδειάζουμε μέσα τη ζύμη και την ψήνουμε για 20 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 175°C και ψήνουμε για άλλα 20 λεπτά.

Σιγοβράζουμε το χυμό πορτοκάλι με 250 ml νερό και την υπόλοιπη ζάχαρη για 15 λεπτά. Προσθέτουμε το ρούμι. Αναποδογυρίζουμε το σαβαρέν σε μια σχάρα, το αφήνουμε να κρυώσει λίγο και το βάζουμε πίσω στη φόρμα. Το τρυπάμε πολλές φορές με ένα ξυλάκι και το περιχύνουμε σιγά σιγά όσο είναι ακόμη ζεστό με το καυτό σιρόπι πορτοκάλι, έτσι ώστε να το απορροφήσει όλο. Σκεπάζουμε το σαβαρέν και το βάζουμε στο ψυγείο για μία νύχτα.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί και προσθέτουμε άχνη ζάχαρη κοκκινισμένη ανάλογα με το γούστο μας. Καθαρίζουμε τα ροδάκινα, τα κόβουμε στη μέση, αφαιρούμε το κουκούται και τα κόβουμε κομμάτια. Ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος με τα ροδάκινα. Ζεσταίνουμε τη σος σοκολάτα, την αναμειγνύουμε με τον καφέ και τη βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει. Αναποδογυρίζουμε το σαβαρέν σε μια πιατέλα και το σερβίρουμε με τη σαντιγί και τη σος καφέ-σοκολάτας.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος για να φουσκώσει,  
να σταθεί, να ψηθεί και να κρυώσει)

Ανά μερίδα 360 kcal/1510 kJ περίπου

# Τάρτα με κρασί και καφέ

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 26 εκ.

120 γρ. βούτυρο  
165 γρ. ζάχαρη  
3 αβγά  
200 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)  
130 γρ. τριμμένα αμύγδαλα  
1 κ.σ. δυνατό καφέ ή εσπρέσο  
40 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. μπέικιν πάρμυντερ  
125 ml λευκό κρασί<sup>1</sup>  
3 κ.σ. λικέρ καφέ  
250 ml κρέμα γάλακτος  
κακάο σκόνη για  
το πασπαλίσμα

Χτυπάμε το βούτυρο με 150 γρ. ζάχαρη ώσπου να διαλυθεί η ζάχαρη.

Προσθέτουμε τα αβγά ένα ένα και χτυπάμε ώστε να δημιουργηθεί μια πηχτή κρέμα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C (με αέρα στους 155°C). Στρώνουμε μια φόρμα που ανοίγει (διαμέτρου 26 εκ.) με χαρτί ψησίματος. Σπάμε 100 γρ. σοκολάτα σε κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Την προσθέτουμε μαζί με τα αμύγδαλα και τον καφέ στην κρέμα των αβγών. Αναμενόντος με το αλεύρι με τα μπέικιν πάρμυντερ, το κοσκινίζουμε πάνω από το μείγμα και χτυπάμε καλά.

Αθειάζουμε τη ζύμη στη φόρμα και την ψήνουμε για 35 λεπτά περίπου. Αναπλογύριζόμε το παντεσπάνι προσεκτικά σε μια σχάρα και δεκολλάμε το χαρτί ψησίματος. Βάζουμε το παντεσπάνι ξανά στη φόρμα. Ανακατεύουμε το κρασί με το λικέρ καφέ και περιχύνουμε με το μείγμα αυτό το παντεσπάνι όσο είναι ακόμη ζεστό.

Χτυπάμε σε δριχτή σαντιγί την κρέμα γάλακτος με την υπόλοιπη ζάχαρη και την απλωνόμε πάνω στο παντεσπάνι. Με ένα μαχαίρι ή μια σπάτουλα σχηρατίζουμε φλούδες από την υπόλοιπη σοκολάτα και γαρνίρουμε την τάρτα. Τη σερβίρουμε πασπαλισμένη με κακάο.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος ψησίματος)

Ανά μερίδα 400 kcal/1670 kJ περίπου

Για να δώσουμε μια χριστουγεννιάτικη νότα σε αυτή την τάρτα, αντικαθιστούμε το λευκό κρασί με κόκκινο που το έχουμε αρωματίσει με ξυλαράκι κανέλας, καρφάκια γαρίφαλο και κάρδαμο (το ζεστάνουμε μαζί με τα μπαχαρικά, απομακρύνουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να τραβήξει για 30 λεπτά).





# Τούρτα καφέ με μασκαρπόνε

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 26 εκ.

170 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)

3 κ.γ. στιγμαίο εσπρέσο σκόνη  
135 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
270 γρ. ζάχαρη

3 κρόκους (μεγάλου μεγέθους)  
αλάτι

190 γρ. αλεύρι

4 αβγά (μεγάλου μεγέθους)

125 γρ. κορν φλάουρ

15–20 γρ. κακάο σκόνη

2 φουσκωτά κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1 βάζο βύσσια λομπόστα  
(350 γρ. καθαρό βάρος χωρίς το ζουμή)

6 φύλλα ζελατίνας

600 ml κρέμα γάλακτος

6 κ.σ. λικέρ καφέ

200 γρ. μασκαρπόνε

40 γρ. μαρμελάδα φρούτα  
του δάσους

16 κερασάκια γλασέ

βούτυρο για τη φόρμα

Λιώνουμε 50 γρ. κουβερτούρα και προσθέτουμε 1 κ.γ. εσπρέσο σκόνη. Προσθέτουμε 60 γρ. βούτυρο, 30 γρ. ζάχαρη, 1 κρόκο, 1 πρέζα αλάτι και 90 γρ. αλεύρι, και δουλεύουμε γρήγορα σε ζύμη. Την αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει 30 λεπτά. Λιώνουμε το υπόλοιπο βούτυρο και διαλύουμε τον υπόλοιπο εσπρέσο σε 5 κ.σ. ζεστό νερό. Χτυπάμε τα αβγά με 175 γρ. ζάχαρη, 1 πρέζα αλάτι και τον εσπρέσο σε πηχτή κρέμα. Αναμειγνύουμε το υπόλοιπο αλεύρι με 100 γρ. κορν φλάουρ, το κακάο και το μπέικιν πάουντερ, το κοκκινίζουμε πάνω από την κρέμα, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε καλά. Στρώνουμε τη φόρμα με χαρτί ψησίματος. Ψήνουμε τη ζύμη στους 175°C για 30 λεπτά περίπου. Την αφήνουμε να κρυώσει λίγο και τη βγάζουμε από τη φόρμα. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 150°C.

Ανοίγουμε τη ζύμη που έχουμε βάλει στο ψυγείο στο σχήμα της φόρμας, την τρυπάμε πολλές φορές με ένα πιρούνι και την ψήνουμε για 15–20 λεπτά. Την αφήνουμε να κρυώσει και την αφαιρούμε προσεκτικά από τη φόρμα.

Στραγγίζουμε τα βύσσινα και φυλάμε το ζουμή τους. Ανακατεύουμε καλά το υπόλοιπο κορν φλάουρ με 4–5 κ.σ. ζουμή. Βράζουμε το υπόλοιπο ζουμή και το πήζουμε με το κορν φλάουρ. Προσθέτουμε τα βύσσινα και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Μουλιάζουμε τη ζελατίνα. Ζεσταίνουμε 50 ml κρέμα γάλακτος μαζί με την υπόλοιπη ζάχαρη και 3 κ.σ. λικέρ καφέ. Διαλύουμε στο μείγμα αυτό 3 φύλλα ζελατίνας. Προσθέτουμε τους υπόλοιπους κρόκους και το μασκαρπόνε. Αφήνουμε την κρέμα στο ψυγείο να κρυώσει. Χτυπάμε 150 ml κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί και την ενώνουμε με την κρέμα μόλις αυτή αρχίσει να πήζει.

Κόβουμε το ψημένο παντεσπάνι δύο φορές οριζοντίως, ώστε να προκύψουν τρεις ισόπαχοι πάτοι. Ανακατεύουμε καλά τη μαρμελάδα και αλείφουμε τον άλο πάτο που έχουμε ψήσει. Τοποθετούμε από πάνω ένα δίσκο παντεσπάνι και μοιράζουμε επάνω του τα βύσσινα. Τοποθετούμε τον δεύτερο δίσκο. Τον αλείφουμε με την κρέμα μασκαρπόνε και καλύπτουμε με τον τρίτο δίσκο. Βάζουμε την τούρτα στο ψυγείο και την αφήνουμε να κρυώσει για 2 ώρες τουλάχιστον.

Λιώνουμε την υπόλοιπη κουβερτούρα. Λιώνουμε την υπόλοιπη ζελατίνα σε χαμηλή φωτιά και την αναμειγνύουμε με το υπόλοιπο λικέρ και τη λιωμένη σοκολάτα. Χτυπάμε σε σφιχτή σαντιγί 150 ml κρέμα γάλακτος και την ενώνουμε με τη σοκολάτα. Αλείφουμε την τούρτα με την κρέμα σοκολάτα και την αφήνουμε άλλη 1 ώρα στο ψυγείο.

Σερβίρουμε την τούρτα γαρνιρισμένη με φλούδες σοκολάτας, τουφίτσες σαντιγί και τα κερασάκια γλασέ.

Χρόνος παρασκευής 2 ώρες περίπου (συν χρόνος για το ψήσιμο και για να κρυώσει)  
Ανά κομμάτι 520 kcal/2175 kJ περίπου

# Τούρτα βουτύρου με εσπρέσο

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 18 εκ.

2 αβγά  
80 γρ. ζάχαρη  
70 γρ. αλεύρι  
10 γρ. κορν φλάουρ  
1 φακελάκι έτοιμη σκόνη  
για κρέμα σοκολάτα  
250 ml γάλα  
3 κ.γ. στιγμιαίο εσπρέσο σε σκόνη  
125 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
4 κ.σ. μαρμελάδα βερίκοκο  
200 γρ. πάστα αμυγδαλόφιχας  
50 γρ. άχνη ζάχαρη  
μερικά πολύ λεπτά κομμάτια  
σοκολάτα μόκα  
κακάο σκόνη

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται). Στρώνουμε μια μικρή φόρμα που ανοίγει (διαμέτρου 18 εκ.) με χαρτί ψησίματος. Χτυπάμε τα αβγά με 40 γρ. ζάχαρη ώστε να σχηματιστεί μια πηχτή και ανοιχτόχρωμη κρέμα. Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το κορν φλάουρ, το κοσκινίζουμε πάνω από το μείγμα των αβγών και ανακατεύουμε προσεκτικά.

Αδειάζουμε τη ζύμη στη φόρμα και την ψήνουμε για 25–30 λεπτά στη μεσαία σχάρα του φούρνου. Αναποδογυρίζουμε το παντεσπάνι σε μια σχάρα, ξεκολλάμε το χαρτί ψησίματος και το αφήνουμε να κρυώσει.

Διαλύουμε καλά την έτοιμη κρέμα σε σκόνη με την υπόλοιπη ζάχαρη σε 5 κ.σ. γάλα. Βράζουμε το υπόλοιπο γάλα, προσθέτουμε τη διαλυμένη κρέμα, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μείγμα να ξαναπάρει βράσει. Προσθέτουμε τη σκόνη εσπρέσο και αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει, ανακατεύοντας πού και πού, ώστε να μην κάνει πέτσα.

Χτυπάμε καλά το βούτυρο να γίνει ομοιόμορφο και το προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά στην κρέμα ανακατεύοντας. Κόβουμε το παντεσπάνι στα δύο οριζοντίως, ώστε να προκύψουν δύο ισόπαχοι πάτοι. Αλείφουμε τον κάτω πάτο με την κρέμα και τοποθετούμε από πάνω τον άλλο πάτο. Ζεσταίνουμε 3 κ.σ. μαρμελάδα και την περνάμε από σίτα. Αλείφουμε με τη μαρμελάδα την τούρτα.

Κόβουμε σε κυβάκια την αμυγδαλόπαστα και τη δουλεύουμε με την άχνη ζάχαρη. Την τυλίγουμε με διαφανή μεμβράνη και την ανοίγουμε σε λεπτό στρογγυλό δισκάκι, λίγο μεγαλύτερο από τη διάμετρο της τούρτας. Το τοποθετούμε πάνω στην τούρτα, το πιέζουμε ελαφρά στα τοιχώματα ώστε να κολλήσει και κόβουμε τα κομμάτια που περισσεύουν.

Χρησιμοποιούμε την υπόλοιπη μαρμελάδα για να κολλήσουμε τα σοκολατάκια στο πλάι της τούρτας. Τέλος, την πασπαλίζουμε με κακάο και την αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει 2 ώρες πριν τη σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 50 λεπτά (συν χρόνος για το ψήσιμο και για να κρυώσει)

Ανά μερίδα 470 kcal/1970 kJ περίπου





# Τούρτα μαρέγκα με καφέ

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 26 εκ.

4 αβγά  
αλάτι

125 γρ. ζάχαρη

100 γρ. τριμμένα φουντούκια  
150 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)

3 κ.σ. άχνη ζάχαρη

100 ml δυνατό ζεστό καφέ

50 ml ρούμι

500 ml κρέμα γάλακτος

1 κάψουλα

βανίλια σκόνη

βούτυρο για  
τη φόρμα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται).

Βουτυρώνουμε καλά μια φόρμα που ανοίγει (διαμέτρου 26 εκ.). Χωρίζουμε τα αβγά. Χτυπάμε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα με 1 πρέζα αλάτι,

προσθέτουμε σιγά σιγά τη ζάχαρη και συνεχίζουμε να χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμη. Προσθέτουμε τα φουντούκια και ανακατεύουμε προσεκτικά.

Αδειάζουμε τη μαρέγκα στη φόρμα και ισιώνουμε την επιφάνειά της. Την ψήνουμε για 25 λεπτά περίπου στη μεσαία σχάρα του φούρνου. Έπειτα την αφήνουμε για 1 λεπτά να κρυώσει, ανοίγουμε τη φόρμα και αφήνουμε τη μαρέγκα να κρυώσει καλά.

Σπάμε 100 γρ. σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Σε μπεν μαρί χτυπάμε τους κρόκους με την άχνη ζάχαρη ώσπου να δημιουργηθεί μια παχιά κρέμα, στην οποία προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά τον ζεστό καφέ. Ρίχνουμε και τη σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά ώσπου να λιώσει. Προσθέτουμε το ρούμι. Απομακρύνουμε από τη φωτιά και αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει ανακατεύοντας συχνά. Χτυπάμε σε σφιχτή σαντιγή 300 ml κρέμα γάλακτος και την ενώνουμε με την κρέμα των αβγών.

Τοποθετούμε το δαχτυλίδι της φόρμας γύρω από τον πάτο της μαρέγκας και απλώνουμε την κρέμα πάνω του. Βάζουμε την τούρτα 3-4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει. Τρίβουμε την υπόλοιπη σοκολάτα και χτυπάμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος με τη βανίλια σε σφιχτή σαντιγή. Διακοσμούμε την τούρτα με νιφάδες σοκολάτας και τουφίτσες σαντιγή.

Χρόνος παρασκευής: 35 λεπτά (συν χρόνος για το ψήσιμο και για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 250 kcal/1045 kJ περίπου

Αν μας περισσέ-  
ψει σαντιγή, μπορούμε να  
φτιάξουμε μικρές τουφίτσες πά-  
νω σε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο,  
να τις βάλουμε αμέσως στην κατάψυ-  
ξη για λίγο να παγώσουν, έπειτα να τις  
συσκευάσουμε καλά και να τις φυλά-  
ξουμε στην κατάψυξη. Τις χρησιμοποι-  
ούμε ως διακόσμηση σε τούρτες –  
χρειάζονται 30 λεπτά περίπου  
μέχρι να ξεπαγώσουν.

# Τούρτα τριπλή

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 24 εκ.

3 αβγά

150 γρ. άχνη ζάχαρη

250 γρ. τριμένα αμύγδαλα

2 κ.σ. αλεύρι

2 κ.σ. κορν φλάουρ

2 κ.σ. σκόνη για κρέμα

βανίλια (25 γρ.)

250 ml γάλα

2 κ.σ. ζάχαρη

200 γρ. βούτυρο μαλακωμένο

3 κρόκους

½ κ.σ. λικέρ Amaretto

3 κ.σ. εσπρέσο ή δυνατό καφέ

100 γρ. σοκολάτα μόκα

1 κ.σ. χουτροκοπανισμένα  
αμύγδαλα

1 κ.σ. κακάο σκόνη

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδέικνυται). Στρώνουμε με χαρτί ψησίματος μια φόρμα που ανοίγει (διαμέτρου 24 εκ.). Χτυπάμε τα αβγά με την άχνη ζάχαρη ώστε να δημιουργηθεί μια πρχτή ανοιχτόχρωμη κρέμα. Αναμειγνύουμε τα τριμένα αμύγδαλα, το αλεύρι και το κορν φλάουρ και τα προσθέτουμε στα αβγά. Απλώνουμε τη ζύμη στη φόρμα, ισιώνουμε την επιφάνειά της και την ψήνουμε στη μεσαία σχάρα του φούρνου για 20–25 λεπτά. Ξεφουρνίζουμε και αναποδογυρίζουμε το παντεσπάνι. Το ξαναβάζουμε μέσα στη φόρμα, αφαιρούμε το χαρτί ψησίματος και το αφήνουμε να κρυώσει. Έπειτα το κόβουμε δύο φορές οριζοντίως, ώστε να προκύψουν τρεις ισόπαχοι πάτοι.

Διαλύουμε τη σκόνη κρέμας σε 4 κ.σ. γάλα. Ζεσταίνουμε το υπόλοιπο γάλα με τη ζάχαρη, προσθέτουμε τη διαλυμένη κρέμα, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μείγμα να πάρει βράση. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει και την περνάμε από σίτα. Χτυπάμε το βούτυρο με τους κρόκους και προσθέτουμε έπειτα κουταλιά κουταλιά την κρέμα.

Αναμειγνύουμε τον εσπρέσο με το Amaretto. Ψιλοκόβουμε τη σοκολάτα. Τοποθετούμε έναν πάτο παντεσπάνι σε μια πιατέλα και τον περιχύνουμε ομοιόμορφα με το μισό μείγμα εσπρέσο-λικέρ. Απλώνουμε 3 κ.σ. κρέμα στον πάτο και πασπαλίζουμε με τη μισή ψιλοκομμένη σοκολάτα. Τοποθετούμε το δεύτερο παντεσπάνι από πάνω, περιχύνουμε με το υπόλοιπο υγρό, απλώνουμε 3 κ.σ. κρέμα και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη σοκολάτα. Τέλος, τοποθετούμε και τον τελευταίο πάτο.

Αλείφουμε γύρω γύρω την τούρτα με την κρέμα. Καβουρντίζουμε σε ένα τηγάνι τα χοντροκοπανισμένα αμύγδαλα και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Πασπαλίζουμε την τούρτα με κακάο και ρίχνουμε από πάνω τα καβουρντισμένα αμύγδαλα. Την αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει για 4 ώρες τουλάχιστον πριν τη σερβίρουμε. Μπορούμε επίσης να τη βάλουμε και 1 ώρα στην κατάψυξη για να σφίξει περισσότερο.

Χρόνος παρασκευής 45 λεπτά (συν χρόνος για το ψήσιμο και για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 520 kcal/2175 kJ περίπου





# Τάρτα νουγκά-καφέ

Για μία φόρμα που ανοίγει,  
διαμέτρου 24 εκ.

120 γρ. μπισκότα σαβαγιάρ  
100 γρ. βούτυρο  
6 φύλλα ζελατίνα  
4 αβγά  
αλάτι  
250 ml κρέμα γάλακτος  
25 γρ. ζάχαρη  
150 γρ. πάστα φουντουκιού  
(νουγκά)  
125 ml δυνατό ζεστό καφέ  
6 κ.σ. ιρλανδέζικο ουίσκι  
50 γρ. χοντροκοπανισμένα  
φουντούκια  
βούτυρο για τη φόρμα

Τη ζελατίνα σε φύλλα πρέπει να τη μουλιάζουμε τουλάχιστον 5 λεπτά σε κρύο νερό πριν τη χρησιμοποιήσουμε. Προσέχουμε ώστε να βουτάμε τα φύλλα στο νερό ένα, ώστε να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Βάζουμε τα φουντούκια σε ένα πλαστικό σακουλάκι και τα χτυπάμε ελαφρά ώστε να θρυμματιστούν. Λιώνουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα. Δουλεύουμε τα θρυμματισμένα μπισκότα μαζί με το βούτυρο ώστε να δημιουργηθεί μια σφιχτή μάζα. Βουτυρώνουμε καλά μια φόρμα που ανοίγει (διαμέτρου 24 εκ.). Απλώνουμε ομοιόμορφα τη μάζα τον πάτο της και την πιέζουμε για να πάει παντού.

Μουλιάζουμε τη ζελατίνα σε κρύο νερό. Χωρίζουμε τα αβγά. Χτυπάμε τα ασπράδια με 1 πρέζα αλάτι σε σφιχτή μαρέγκα. Χτυπάμε σε σαντιγί και την κρέμα γάλακτος. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη και 2 κ.σ. ζεστό νερό ώστε να δημιουργηθεί μια πηχτή και ανοιχτόχρωμη κρέμα. Κόβουμε το νουγκά σε κυβάκια και το διαλύουμε μέσα στον ζεστό καφέ. Στύζουμε καλά τη ζελατίνα και τη διαλύουμε κι αυτή μέσα στον καφέ.

Ενώνουμε τη μάζα νουγκά με την κρέμα των αβγών και προσθέτουμε το ουίσκι. Μόλις η κρέμα αρχίσει να πήζει, την ενώνουμε με τη σαντιγί και τη μαρέγκα. Αδειάζουμε την κρέμα στη φόρμα και φτιάχνουμε με ένα κουτάλι κυματιστά σχέδια. Ανοίγουμε προσεκτικά το δαχτυλίδι της φόρμας και διακοσμούμε το πλάι της τάρτας με τα κοπανισμένα φουντούκια. Τη βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει για 3 ώρες τουλάχιστον πριν τη σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 320 kcal/1340 kJ περίπου



# Τούρτα μόκα-πορτοκάλι

Για μία τούρτα διαμέτρου 26 εκ.

Για τον πάτο

250 γρ. αλεύρι

125 γρ. βούτυρο

60 γρ. ζάχαρη

1 αβγό

25 γρ. βανίλια σκόνη

Για το παντεσπάνι

40 γρ. βούτυρο

4 αβγά

80 γρ. ζάχαρη

10 γρ. βανίλια σκόνη

1 πρέζα αλάτι

1 κ.γ. έξαμα λεμονιού

65 γρ. αλεύρι

45 γρ. κορν φλάουρ

Για την κρέμα πορτοκάλι

5½ φύλλα ζελατίνα

375 ml φρεσκοσυμμένο χυμό πορτοκάλι

το χυμό ½ λεμονιού

60 γρ. ακνη ζάχαρη

40 ml λικέρ πορτοκάλι

300 ml κρέμα γάλακτος

Για την κρέμα μόκα

120 γρ. λευκή κουβερτούρα

2½ φύλλα ζελατίνα

300 ml κρέμα γάλακτος

20 ml ιρλανδέζικο ουίσκι

10 γρ. σπιγιαίο καφέ σε σκόνη

10 γρ. αχνή ζάχαρη

Επίσης

1 κ.σ. μαρμελάδα πορτοκάλι

3 μεγάλα πορτοκάλια

120 ml κρύο εσπρέσο

σαντιγή και νιφάδες λευκής

σοκολάτας για το γαρνίρισμα

Αναμειγνύουμε γρήγορα τα υλικά για τον πάτο και αφήνουμε τη ζύμη σκεπασμένη 30 λεπτά στο ψυγείο. Την ανοίγουμε σε δίσκο διαμέτρου 26 εκ. και την τοποθετούμε σε ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος. Την τρυπάμε πολλές φορές με το πιρούνι και την ψήνουμε 10 λεπτά στους 180°C (με αέρα στους 160°C). Αφήνουμε τον πάτο να κρυώσει. Ανεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 200°C (με αέρα στους 180°C).

Λιώνουμε το βούτυρο και το αφήνουμε να κρυώσει. Σε μπεν μαρί χτυπάμε τα αβγά, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το αλάτι και το έξαμα λεμονιού. Συνεχίζουμε να χτυπάμε εκτός φωτιάς ώσπου να κρυώσει η κρέμα. Κοσκινίζουμε από πάνω το αλεύρι και το κορν φλάουρ και προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο. Τοποθετούμε ένα δαχτυλίδι τούρτας (διαμέτρου 24 εκ.) σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος. Αδειάζουμε εκεί τη ζύμη και την ψήνουμε για 2 λεπτά, έπειτα κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 185°C (με αέρα στους 165°C) και ψήνουμε για άλλα 18 λεπτά περίπου. Αφήνουμε το παντεσπάνι να κρυώσει και το κόβουμε στα δύο οριζόντιως, ώστε να προκύψουν δύο ισόπαχοι δίσκοι.

Μουλιάζουμε τη ζελατίνα. Ζεσταίνουμε το χυμό πορτοκάλι, το χυμό λεμονί και την άχνη ζάχαρη, και διαλύνουμε εκεί τη ζελατίνα αφού πρώτα τη στύψουμε. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και προσθέτουμε το λικέρ πορτοκάλι. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγή. Μόλις αρχίσει να πήζει ο χυμός, τον ενώνουμε με τη σαντιγή.

Λιώνουμε την κουβερτούρα, μουλιάζουμε τη ζελατίνα, χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγή. Ζεσταίνουμε το ουσάκι με τη σκόνη καφέ και την άχνη ζάχαρη, και λιώνουμε εκεί τη ζελατίνα αφού τη στύψουμε. Ενώνουμε με τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε το μείγμα στη σαντιγή και ανακατεύουμε προσεκτικά.

Ανακατεύουμε καλά τη μαρμελάδα πορτοκάλι και αλείφουμε με αυτή τον πάτο. Τοποθετούμε από πάνω ένα δίσκο παντεσπάνι. Κόβουμε 2 πορτοκάλια και τα τοποθετούμε πάνω στο δίσκο. Τοποθετούμε γύρω από την τούρτα το δαχτυλίδι μιας φόρμας που ανοίγει (διαμέτρου 26 εκ.). Απλώνουμε την κρέμα πορτοκάλι πάνω από τα πορτοκάλια. Καλύπτουμε με τον δεύτερο πάτο και τον ραντίζουμε με τον εσπρέσο. Απλώνουμε από πάνω την κρέμα μόκα. Βάζουμε την τούρτα στο ψυγείο και την αφήνουμε τουλάχιστον 4 ώρες να κρυώσει. Κόβουμε σε κομμάτια το τρίτο πορτοκάλι. Γαρνίρουμε την τούρτα με το πορτοκάλι, τις νιφάδες σοκολάτας και τη σαντιγή.

Χρόνος παρασκευής 2 ώρες (συν χρόνος για το ψήσιμο και για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 600 kcal/2510 kJ περίπου





ΣΑΛΑΜΩΝΙ

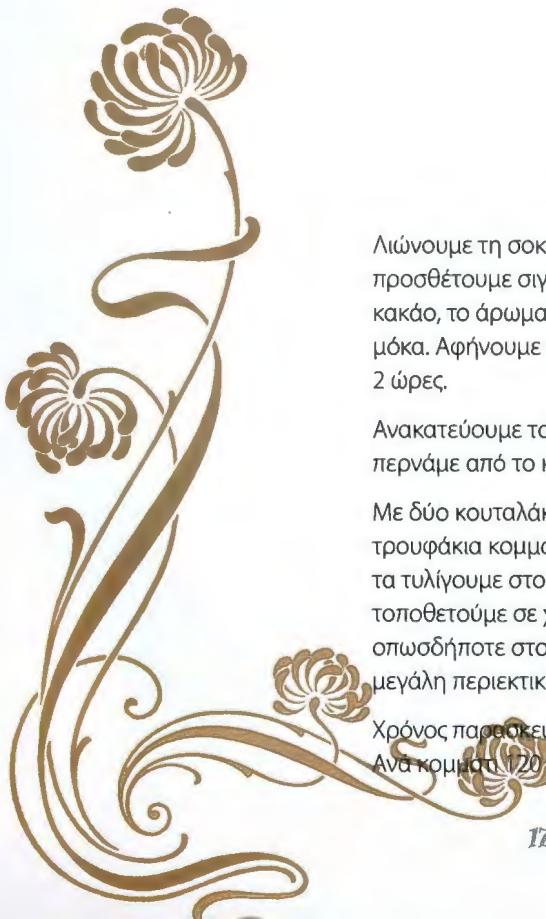


# Τρουφάκια μόκας

## Για 35 κομμάτια περίπου

- 200 γρ. σοκολάτα μόκα
- 200 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
- 200 γρ. άχνη ζάχαρη
- 65 γρ. κακάο σκόνη
- ½ κ.γ. άρωμα βανίλια
- 4 κ.σ. τριμμένη αμυγδαλόψιχα
- 2-3 κ.σ. λικέρ μόκα
- ½ κ.γ. στιγμιαίο εσπρέσο σε σκόνη

Λιώνουμε τη σοκολάτα πάντα σε μπεν μαρί. Σε ένα καταρολάκι ζεσταίνουμε νερό (στους 40°C περίπου). Βάζουμε μέσα στο καταρολάκι ένα μεταλλικό μπολ. Ο πάτος του πρέπει να βυθίζεται λίγο στο νερό. Δουλεύουμε τη σοκολάτα στους 30-32°C.



Λιώνουμε τη σοκολάτα μόκα σε μπεν μαρί. Χτυπάμε το βούτυρο και προσθέτουμε σιγά σιγά κοσκινισμένη την άχνη ζάχαρη, 50 γρ. από το κακάο, το άρωμα βανίλια, τη σοκολάτα, τα αμύγδαλα και το λικέρ μόκα. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο να κρυώσει τουλάχιστον 2 ώρες.

Ανακατεύουμε τον στιγμιαίο εσπρέσο και το υπόλοιπο κακάο και τα περνάμε από το κόσκινο.

Με δύο κουταλάκια του γλυκού, παίρνουμε από το μείγμα για τα τρουφάκια κομμάτια σε μέγεθος κερασιού, τα κάνουμε μπαλάκια και τα τυλίγουμε στο μείγμα εσπρέσο-κακάο. Προαιρετικά, τα τοποθετούμε σε χάρτινα φορμάκια. Φυλάμε τα τρουφάκια οπωσδήποτε στο ψυγείο ή σε πολύ δροσερό μέρος, γιατί έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε βούτυρο και λιώνουν εύκολα.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά περίπου (συν χρόνος για να κρυώσουν)  
Ανά κομμάτι 120 kcal/500 kJ περίπου





# Πραλίνες Baileys

## Για 45 κομμάτια περίπου

100 γρ. σοκολάτα μόκα  
50 γρ. σοκολάτα γάλακτος  
125 γρ. βούτυρο  
125 γρ. άχνη ζάχαρη  
2 κ.σ. κακάο σκόνη  
1 κ.γ. στιγμιαίο εσπρέσο  
σε σκόνη  
60 ml Baileys  
περίπου 45 ασημένιες  
πέρλες ζάχαρης

Μπορούμε επίσης να φτιάξουμε μπαλάκια από το μείγμα και να τα τυλίξουμε σε κακάο, σε τριμμένη σοκολάτα ή σε καρύδα. Αν σερβίρουμε στην ίδια πιατέλα πραλίνες με διαφορετική επικάλυψη, το αποτέλεσμα είναι πολύ εντυπωσιακό στην όψη και επιπλέον προσφέρει ποικιλία γεύσεων.

Λιώνουμε μαζί και τις δύο σοκολάτες σε μπεν μαρί. Χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη μέχρι το μείγμα να γίνει κρεμώδες. Προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά το κακάο, τον εσπρέσο, το Baileys και τη λιωμένη σοκολάτα.

Γεμίζουμε με το μείγμα ένα κορνέ με στόμιο αστεράκι και το βάζουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά περίπου. Έπειτα φτιάχνουμε με το κορνέ πραλίνες σε 45 χάρτινα φορμάκια και διακοσμούμε την καθεμιά με μία ασημένια πέρλα ζάχαρης στη μέση. Τις αφήνουμε μία νύχτα στο ψυγείο να σφίξουν.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά περίπου (συν χρόνος για να κρυώσουν)  
Ανά κομμάτι 50 kcal/210 kJ περίπου

# Πραλίνες καφέ-πορτοκάλι

## Για 25 κομμάτια περίπου

75 ml κρέμα γάλακτος  
2 κ.γ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη  
150 γρ. κουβερτούρα  
2 κ.σ. λικέρ πορτοκάλι  
15 γρ. φλούδα πορτοκαλιού γλασέ  
25 κόκκους καφέ



Αφήνουμε την κρέμα γάλακτος να πάρει μια βράση. Την απομακρύνουμε από τη φωτιά. Διαλύουμε εκεί μέσα τον καφέ, σπάμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και την αφήνουμε να λιώσει μέσα στην κρέμα γάλακτος.

Προσθέτουμε το λικέρ. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει.

Κόβουμε το πορτοκάλι γλασέ σε λεπτές λωρίδες. Χτυπάμε το μείγμα της σοκολάτας με το μίξερ χειρός, γεμίζουμε με αυτό ένα κορνέ και φτιάχνουμε πραλίνες μέσα σε πολύχρωμα αλουμινένια φορμάκια. Γαρνίρουμε με το πορτοκάλι και τους κόκκους καφέ. Τις αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξουν.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά περίπου

(συν χρόνος για να κρυώσουν)

Ανά κομμάτι 40 kcal/165 kJ περίπου





# Κόκκοι καφέ από μάρτσιπαν

## Για 30 κομμάτια περίπου

2 κ.γ. σπιγμαίο καφέ σε σκόνη  
2 κ.σ. λικέρ μόκα ή κακάο  
200 γρ. πάστα αμυγδαλόψιχας  
(μάρτσιπαν)  
2 κ.σ. άχνη ζάχαρη  
150 γρ. σοκολάτα μόκα

Αν η αμυγδαλόπαστα κολλάει στα χέρια όταν την πλάθουμε, την πασπαλίζουμε με λιγή άχνη ζάχαρη. Μπορούμε να ενισχύσουμε το άρωμά της προσθέτοντάς της 1-2 σταγόνες έλαιο πικραμύγδαλου.

Διαλύουμε τον καφέ στο λικέρ. Κόβουμε την αμυγδαλόπαστα σε κυβάκια, τα βάζουμε σε μια γαβάθα και τα λιώνουμε με το πιρούνι. Προσθέτουμε το μείγμα καφέ-λικέρ και την άχνη ζάχαρη και τα χτυπάμε με το μίξερ ώσπου να γίνουν μαλακή ζύμη. Από τη ζύμη αυτή παίρνουμε μικρές ποσότητες, τις πλάθουμε σε οβάλ σχήμα και τις πιέζουμε ελαφρά από πάνω.

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Με ένα πιρούνι (κατά προτίμηση ειδικό για σοκολατάκια) βυθίζουμε τους κόκκους που έχουμε πλάσει στη λιωμένη σοκολάτα και τους τοποθετούμε σε χαρτί ψησίματος. Μόλις η σοκολάτα αρχίσει να στερεοποιείται, χαράσσουμε επάνω της με ένα μαχαίρι μια διαμήκη ακανόνιστη γραμμή, κάνουμε, με άλλα λόγια, μια σχισμή, ώστε τα σοκολατάκια μας να μοιάζουν με γιγαντιαίους κόκκους καφέ.

Λαφύνουμε τα σοκολατάκια να στεγνώσουν καλά. Μπορούν να διαπιρηθούν μέχρι και δύο εβδομάδες. Είναι ιδιαίτερα γευστικά αν τα αφήσουμε δύο μέρες να τραβήξουν.

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτά περίπου  
Λύτρα κομμάτι 60 kcal/250 kJ περίπου

# Βραχάκια αμυγδάλου με κροκάν αρωματισμένου καφέ

## Για 45 κομμάτια περίπου

200 γρ. χοντροκοπανισμένα  
αμύγδαλα  
300 γρ. σοκολάτα μόκα  
100 γρ. κουβερτούρα  
20 γρ. λίπος καρύδας  
1 κάψουλα βανίλια σκόνη  
3<sup>rd</sup> κ.σ. κροκάν καφέ (βλ. σ. 115)

Μια παραλλαγή είναι να χρησιμοποιήσουμε κορν φλέικς αντί για αμύγδαλα. Δουλεύουμε με τον ίδιο ακριβώς τρόπο. Σε αυτή την παραλλαγή ταιριάζει επίσης πολύ να προσθέσουμε στο μείγμα της σοκολάτας 2 κ.σ. λικέρ Amaretto ή μπράντι.



Καβουρντίζουμε τα αμύγδαλα σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι μέχρι να γίνουν χρυσοκάστανα. Λιώνουμε τη σοκολάτα και το λίπος της καρύδας μαζί με τη βανίλια σε μπεν μαρί. Μόλις λιώσουν, ρίχνουμε μέσα τα αμύγδαλα και το κροκάν καφέ. Με 2 κουταλάκια τοποθετούμε μικρές ποσότητες από το μείγμα σε χαρτί ψησίματος και τις αφήνουμε να στεγνώσουν.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά περίπου  
Ανά κομμάτι 65 kcal/270 kJ περίπου





# Toffees με καρύδα και καφέ

Για 50 κομμάτια περίπου

75 γρ. κρύο βούτυρο

2 κ.σ. σπιγμαίο καφέ σε σκόνη

100 γρ. ζάχαρη

100 γρ. μέλι

(κατά προτίμηση ελαφρύ

ανθόμελο χωρίς έντονη γεύση)

100 γρ. τριμμένη καρύδα

ηλιέλαιο για τη φόρμα

Κόβουμε το βούτυρο κομματάκια και το βάζουμε στην κατάψυξη. Διαλύουμε τον καφέ σε 3 κ.σ. καυτό νερό.

Ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το μέλι σε μια κατσαρόλα μέχρι να σχηματιστεί ανοιχτοκάστανη καραμέλα. Απομακρύνουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε σιγά σιγά τα κομματάκια το βούτυρο ανακατεύοντας καλά. Έπειτα αναμειγνύουμε και τον καφέ και την τριμμένη καρύδα.

Λαδώνουμε μια φόρμα (10 x 15 εκ. περίπου). Βάζουμε μέσα το μείγμα και το αφήνουμε μία νύχτα στο ψυγείο να σφίξει. Το κόβουμε σε μεγάλους κύβους 2 x 2 εκ.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά περίπου

Ανά κομμάτι 40 kcal/165 kJ περίπου

# Πραλίνες καπουτσίνο με κροκάν

## Για 55 κομμάτια περίπου

220 γρ. λευκή κουβερτούρα  
200 γρ. σοκολάτα μόκα  
150 γρ. νουγάκι  
2 κ.σ. λικέρ καφέ  
6 κ.σ. θρυμματισμένο κροκάν  
55 κόκκους καφέ για το  
γαρνίρισμα

Οι πραλίνες είναι πολύ ωραίες όταν χρησιμοποιούμε απλές παγοθήκες, αλλά εξίσου όμορφες είναι και οι παγοθήκες με σχήματα. Σε αυτή την περίπτωση δεν χρησιμοποιούμε τους κόκκους καφέ.

Λιώνουμε 200 γρ. λευκή κουβερτούρα σε μπεν μαρί.  
Γεμίζουμε παγοθήκες από σιλικόνη με την κουβερτούρα σε ύψος 5 mm περίπου.

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το νουγάκι σε μπεν μαρί και ανακατεύουμε καλά. Τη βγάζουμε από το μπεν μαρί και προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά το λικέρ καφέ και το κροκάν. Ανακατεύουμε μέχρι να σχηματιστεί μια σχετικά σφιχτή ζύμη.

Γεμίζουμε με τη ζύμη ένα κορνέ και την αδειάζουμε πάνω στη λευκή κουβερτούρα στις παγοθήκες. Ισιώνουμε την επιφάνεια και αφήνουμε τις πραλίνες περίπου 2 ώρες στο ψυγείο να σφίξουν. Τις βγάζουμε με προσοχή από τις παγοθήκες.  
Λιώνουμε την υπόλοιπη λευκή κουβερτούρα και με αυτήν κολλάμε τους κόκκους καφέ πάνω στις πραλίνες. Τέλος, τις τοποθετούμε σε χάρτινα φορμάκια της επιλογής μας.

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτά περίπου  
(συν χρόνος για να κρυώσουν)

Ανά κομμάτι 60 kcal/250 kJ περίπου





# Βραζιλιάνικα πούρα καφέ

## Για 30 κομμάτια περίπου

125 γρ. ψιλοκοπανισμένα  
κάσιους  
175 γρ. καστανή ζάχαρη  
175 γρ. ζάχαρη  
1 κάψουλα βανίλια σκόνη  
75 γρ. μέλι  
50 γρ. βούτυρο  
75 ml κρέμα γάλακτος  
75 ml εσπρέσο ή δυνατό καφέ  
1 κ.σ. κακάο σκόνη  
2 κ.γ. κανέλα τριμμένη  
½ κ.γ. μπαχάρι τριμμένο  
1 κ.σ. Cachaça (ή ρούμι)



Καβουρντίζουμε τα κάσιους σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι μέχρι να γίνουν χρυσοκάστανα. Λαδώνουμε μια επίπεδη ορθογώνια μεταλλική φόρμα (20 x 15 εκ. περίπου) και απλώνουμε 25 γρ. κάσιους. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα την καστανή ζάχαρη, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το μέλι, το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος, τον καφέ, το κακάο, την κανέλα, το μπαχάρι και την Cachaça, και τα ζεσταίνουμε αργά. Ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Δυναμώνουμε τη φωτιά και βράζουμε το μείγμα περίπου 7 λεπτά ανακατεύοντας πότε πότε (καλό θα ήταν να ελέγχουμε τη θερμοκρασία με ένα θερμόμετρο· πρέπει να φτάσει τους 116 °C).

Βυθίζουμε για λίγο την κατσαρόλα σε κρύο νερό και τη βγάζουμε πάλι. Ανακατεύουμε δυνατά το περιεχόμενο με μια ξύλινη κουτάλα ώσπου να πήξει. Προσθέτουμε 70 γρ. κάσιους.

Τοποθετούμε το μείγμα στη φόρμα και ισιώνουμε την επιφάνειά του με ένα λαδωμένο μαχαίρι. Ρίχνουμε από πάνω τα υπόλοιπα κάσιους και τα πιέζουμε ελαφρά. Μόλις το μείγμα γίνει πιο στερεό, χαράζουμε με ένα μαχαίρι κομμάτια μεγέθους 1,5 x 5 εκ. Αφήνουμε το γλυκό μία νύχτα να σφίξει. Την επομένη, κόβουμε κομμάτια σε σχήμα πούρου, ακολουθώντας τις χαραγές.

Χρόνις παρασκευής: 45 λεπτά περίπου (συν χρόνος για να τραβήξει)  
Ανά κομμάτι 100 kcal/420 kJ περίπου

# Φεγγαράκια μόκα-πορτοκάλι

## Για 60 κομμάτια περίπου

200 γρ. σοκολάτα μόκα  
100 γρ. φέτες πορτοκάλι γλασέ  
400 γρ. πάστα αμυγδαλόψιχας  
το ξύσμα ενός πορτοκαλιού  
4 κ.σ. λικέρ πορτοκάλι  
50 γρ. λευκή κουβερτούρα  
30 φέτες κουμκουάτ γλασέ  
κομμένες στη μέση

Μπορούμε να γλασάρουμε μόνοι μας το κουμκουάτ. Βράζουμε 250 ml νερό με 250 γρ. ζάχαρη για 5 λεπτά. Πλένουμε καλά 12 κουμκουάτ, τα κόβουμε φέτες και τις βράζουμε στο σιρόπι, μέχρι να γυαλίσουν ελαφρά (10 λεπτά περίπου). Τις απλώνουμε πάνω σε χαρτί ψησίματος και τις αφήνουμε να κρυώσουν.

Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Κόβουμε πολύ μικρά κομματάκια το πορτοκάλι. Κόβουμε την αμυγδαλόπαστα κυβάκια και τη ζυμώνουμε με το πορτοκάλι, το ξύσμα πορτοκαλιού και το λικέρ. Ανοίγουμε τη ζύμη ώστε να έχει πάχος 1 εκ. και κόβουμε μικρά μισοφέγγαρα. Βουτάμε τα φεγγαράκια με ένα πιρούνι στη λιωμένη σοκολάτα, και τα αφήνουμε λιγάκι να στραγγίζουν. Τα τοποθετούμε έπειτα πάνω σε χαρτί ψησίματος και περιμένουμε να σφίξει η σοκολάτα.

Σπάμε τη λευκή κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και τα λιώνουμε σε μπεν μαρί. Βάζουμε την κουβερτούρα σε ένα μικρό πλαστικό σακουλάκι (ή σε κορνέ μιας χρήσης), κόβουμε μια ακρούλα και ζωγραφίζουμε πάνω στις πραλίνες λεπτές γραμμές με την κουβερτούρα. Στη μέση κάθε μισοφέγγαρου στάζουμε μια χοντρή σταγόνα κουβερτούρα και κολλάμε πάνω της μισή φλούδα κουμκουάτ.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά περίπου  
Ανά κομμάτι 60 kcal/250 kJ περίπου





# Καραμέλες με κρέμα γάλακτος και καφέ

Για 50 κομμάτια περίπου

- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. ζάχαρη
- 1 κάψουλα βανίλια σκόνη
- 2 κ.σ. στιγμιαίο εσπρέσο σε σκόνη
- 4 κ.σ. άχνη ζάχαρη
- 1 κ.σ. ηλιέλαιο

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και τη βανίλια σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας πότε πότε, μέχρι το μείγμα να γίνει ανοιχτοκάστανο και πηχτό. Προσθέτουμε τον εσπρέσο και αφήνουμε τα υλικά να βράσουν άλλα 5 λεπτά, ανακατεύοντας. Μετά προσθέτουμε κοσκινισμένη την άχνη ζάχαρη.

Λαδώνουμε μια ορθογώνια, επίπεδη φόρμα και βάζουμε μέσα το μείγμα. Μόλις στερεοποιηθεί, κόβουμε μικρά τετράγωνα ή ρόμβους.

Αφήνουμε τις καραμέλες να κρυώσουν και τις τυλίγουμε σε πολύχρωμο σελοφάν.

Χρόνος παρασκευής: 50 λεπτά περίπου  
Ανά κομμάτι 65 kcal/270 kJ περίπου

# Γεμιστά μπισκότα μόκας

Για 45 κομμάτια περίπου

100 γρ. άχνη ζάχαρη  
1 κ.σ. κακάο σκόνη  
4 ασπράδια  
1 πρέζα αλάτι  
100 γρ. ζάχαρη  
1 κ.σ. στιγματικό καπουτσίνο  
σε σκόνη  
125 γρ. κουβερτούρα  
70 ml κρέμα γάλακτος  
2 κ.γ. στιγματικό καφέ σε σκόνη  
2 κ.γ. λικέρ μόκα ή κονιάκ  
30 γρ. βούτυρο μαλακωμένο

Κοσκινίζουμε την άχνη ζάχαρη και το κακάο. Χτυπάμε τα ασπράδια με το αλάτι σε σφιχτή μαρέγκα. Ενώ χτυπάμε τη μαρέγκα, την πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και προσθέτουμε το μείγμα άχνης ζάχαρης και κακάο.

Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Γεμίζουμε με τη μαρέγκα ένα κορνέ με μικρό στόμιο. Πιέζοντας το κορνέ, αδειάζουμε στο ταψί μικρές ποσότητες μαρέγκας σε μέγεθος καρυδιού και τις αφήνουμε να στεγνώσουν περίπου 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.

Βάζουμε το ταψί σε κρύο φούρνο, τον ανάβουμε στους 100°C (με αέρα στους 90°C) και ψήνουμε τα μπισκότα για 90 λεπτά περίπου. Αφήνουμε λίγο ανοιχτή την πόρτα του φούρνου, για να φεύγει η υγρασία. Κατεβάζουμε το ταψί στη χαμηλότερη σχάρα για τα τελευταία 15 λεπτά. Αφήνουμε τα μπισκότα να κρυώσουν και τα ξεκολλάμε από το χαρτί.

Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Βάζουμε την κρέμα γάλακτος να πάρει μια βράση και την απομακρύνουμε από τη φωτιά. Διαλύνουμε εκεί μέσα τη σοκολάτα, τον καφέ και το λικέρ, και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει.

Χτυπάμε το βούτυρο, προσθέτουμε σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος με τη σοκολάτα και αφήνουμε το μείγμα να σταθεί για 10 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Γεμίζουμε με την κρέμα ένα κορνέ με μικρό στόμιο. Κολλάμε τα μπισκότα ανά δύο με λίγη κρέμα από το κορνέ και τα πιέζουμε ελαφρά.

Χρόνος παρασκευής: 105 λεπτά περίπου  
(συν χρόνος για να κρυώσουν και να ψηθούν)  
Ανά κομμάτι 40 kcal/165 kJ περίπου





# Γκανάς με πιπέρι και εσπρέσο

## Για 45 κομμάτια περίπου

300 γρ. σκούρα σοκολάτα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)  
150 ml εσπρέσο  
3 κ.σ. ζάχαρη  
πιπέρι καγιέν στη μύτη  
του κουταλιού  
300 ml κρέμα γάλακτος  
1 κ.σ. γκράπα  
1 κ.σ. κόκκινο πιπέρι  
ολόκληρο

Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Βράζουμε τον εσπρέσο με τη ζάχαρη και το πιπέρι καγιέν, ώσπου να μειωθεί ο όγκος του στο ένα τέταρτο. Βράζουμε την κρέμα γάλακτος σε μια άλλη κατσαρόλα, την κατεβάζουμε από τη φωτιά και λιώνουμε εκεί μέσα τη σοκολάτα. Προσθέτουμε τον εσπρέσο και την γκράπα. Ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία κρέμα. Αν χρειαστεί, ξαναβάζουμε για λίγο την κατσαρόλα στη φωτιά.

Αφήνουμε την κρέμα της σοκολάτας να κρυώσει και ανακατεύουμε κάθε 5 λεπτά, μέχρι να αποκτήσει την κατάλληλη υφή για τα κορνέ. Γεμίζουμε ένα κορνέ με μεγάλο στόμιο αστεράκι και φτιάχνουμε ψηλά σοκολατάκια μέσα σε αλουμινένια φορμάκια.

Τρίβουμε χοντρά το κόκκινο πιπέρι και πασπαλίζουμε τα σοκολατάκια. Τέλος τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά περίπου  
(συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά κομμάτι 50 kcal/210 kJ περίπου

# Πραλίνες με καφέ και καρύδια

## Για 35 κομμάτια περίπου

2 κ.γ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη  
200 γρ. τριμμένη καρυδόψιχα  
400 γρ. άχνη ζάχαρη  
1 κ.σ. σναπς κεράσι  
35 μισά καρύδια για τη διακόσμηση



Διαλύουμε 1 κ.γ. καφέ σε 2 κ.σ. καυτό νερό. Τον ανακατεύουμε καλά με την τριμμένη καρυδόψιχα και με 200 γρ. άχνη ζάχαρη. Απλώνουμε τη ζύμη σε μια επιφάνεια πασπαλισμένη με ζάχαρη, σε στρώση πάχους 1 εκ. περίπου, και κόβουμε μικρούς δίσκους. Τους απλώνουμε σε χαρτί ψησίματος και τους αφήνουμε μία νύχτα να τραβήξουν.

Διαλύουμε 1 κ.γ. καφέ σε 2 κ.σ. καυτό νερό και τον χτυπάμε καλά με την υπόλοιπη άχνη ζάχαρη και το σναπς, ώσπου να γίνει μια λεία κρέμα. Γλασάρουμε με το μείγμα αυτό τις πραλίνες και, τέλος, γαρνίρουμε την καθεμιά με μισό καρύδι.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά περίπου  
(συν χρόνος για τραβήξουν)

Ανά κομμάτι 110 kcal/460 kJ περίπου





# Τρούφες με καφέ και κονιάκ

## Για 65 κομμάτια περίπου

400 γρ. κουβερτούρα  
250 γρ. κουβερτούρα γάλακτος  
80 γρ. λίπος καρύδας  
250 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
100 γρ. άχνη ζάχαρη  
4 κ.σ. κονιάκ  
2 κ.γ. στιγμαίο καφέ σε σκόνη  
λευκή κουβερτούρα  
για τη διακόσμηση

Σπάμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Χύνουμε λίγη λιωμένη κουβερτούρα σε αλουμινένια φορμάκια, τα γυρνάμε ανάποδα σε χαρτί ψησίματος και τα αφήνουμε να στραγγίζουν.

Λιώνουμε την κουβερτούρα γάλακτος με το λίπος καρύδας σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Ξτυπάμε το βούτυρο με την κοσκινισμένη άχνη ζάχαρη μέχρι να γίνει κρεμώδες και το προσθέτουμε στο μείγμα της σοκολάτας, έπειτα βάζουμε το κονιάκ και τον καφέ. Γεμίζουμε με το μείγμα ένα κορνέ, το αφήνουμε λίγο ακόμα να κρυώσει και το βάζουμε στα φορμάκια.

Ξεκολλάμε τις σταγόνες της κουβερτούρας από το χαρτί ψησίματος και τις λιώνουμε σε μπεν μαρί. Σκεπάζουμε τις πραλίνες με τη λιωμένη κουβερτούρα και τις αφήνουμε να κρυώσουν. Λιώνουμε τη λευκή κουβερτούρα σε μπεν μαρί, γεμίζουμε με αυτήν ένα κορνέ με πολύ λεπτό στόμιο και διακοσμούμε τις πραλίνες με βούλες, σπείρες και ρίγες.

Χρόνος παρασκευής: 60 λεπτά περίπου  
Ανά κομμάτι 120 kcal/500 kJ περίπου

# Κύβοι ριγέ

## Για 35 κομμάτια περίπου

120 γρ. σοκολάτα με  
γεύση καπουτσίνο  
120 γρ. λευκή κουβερτούρα  
160 γρ. λίπος καρύδας  
3 αβγά  
200 γρ. άχνη ζάχαρη  
5 λεπτές βάφλες ζαχαροπλα-  
στικής

Αν μετά από κάθε τομή βυθίζου-  
με το μαχαίρι σε καυτό νερό και το  
στεγνώνουμε, δεν λερώνεται  
η σοκολάτα και διακρίνονται  
όμορφα οι στρώσεις.

Σπάμε όλες τις σοκολάτες σε κομμάτια και λιώνουμε χωριστά  
την καθεμιά με 80 γρ. λίπος καρύδας σε μπεν μαρί. Τις  
αφήνουμε λίγο να κρυώσουν.

Χτυπάμε τα αβγά και την άχνη ζάχαρη με το μίξερ σε  
ανοιχτόχρωμη κρέμα. Χωρίζουμε το μείγμα στα δύο.  
Ανακατεύουμε το ένα μισό με τη σοκολάτα με γεύση  
καπουτσίνο, το άλλο μισό με τη λευκή κουβερτούρα.  
Αφήνουμε και τα δύο μείγματα να κρυώσουν.

Όταν τα μείγματα με τις σοκολάτες έχουν σφίξει αρκετά ώστε  
να απλώνονται, απλώνουμε κάθε μείγμα σε δύο βάφλες σε  
πάχος 5 mm περίπου. Τοποθετούμε εναλάξ τη μια βάφλα  
πάνω στην άλλη. Σκεπάζουμε με τη σκέτη βάφλα και πιέζουμε  
ελαφρά από πάνω. Τις βάζουμε στο ψυγείο να σφίξουν.  
Κόβουμε κύβους διαστάσεων 2,5 x 2,5 εκ. περίπου με ένα  
κοφτερό μαχαίρι.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά περίπου (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά κομμάτι 100 kcal/420 kJ περίπου





# Μπαλίτσες μάρτσιπαν με κροκάν

## Για 45 κομμάτια περίπου

300 γρ. πάστα αμυγδαλόψιχας  
(μάρτσιπαν)  
1 κ.σ. ροδόνερο  
2 σταγόνες άρωμα  
πικραμύγδαλου  
1 κ.σ. σναπς κεράσι  
150 γρ. άχνη ζάχαρη  
75 γρ. νουγκά  
25 γρ. κροκάν καφέ  
(βλ. συμβουλή διπλα)  
1 κ.γ. λικέρ καφέ  
150 γρ. κουβερτούρα

Για το κροκάν καφέ  
παίρνουμε 50 γρ. χοντροκό-  
πανισμένους κόκκους καφέ. Κα-  
ραμελώνουμε 40 γρ. ζάχαρη ώσπου  
η καραμέλα να γίνει ανοιχτόχρωμη,  
προσθέτουμε τον καφέ και τα αφήνου-  
με για λίγο σε χαμηλή φωτιά. Απλώνου-  
με σε λεπτή στρώση το μείγμα πάνω  
σε χαρτί ψησίματος και το αφήνου-  
με να κρυώσει. Προτού το χρη-  
σιμοποιήσουμε, το κο-  
πανίζουμε.

Κόβουμε την αμυγδαλόπαστα σε κυβάκια και τα ζυμώνουμε με  
το ροδόνερο, το άρωμα πικραμύγδαλου, το σναπς και την  
κοκκινισμένη άχνη ζάχαρη. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 45 περίπου  
κομμάτια σε μέγεθος καρυδιού. Κόβουμε το νουγκά σε κυβάκια,  
τα ζυμώνουμε με το κροκάν καφέ και το λικέρ καφέ, και  
χωρίζουμε το μείγμα με ένα κουταλάκι σε κομματάκια σε  
μέγεθος κερασιού. Πιέζουμε κάθε κομμάτι αμυγδαλόπαστα ώστε  
να γίνει επίπεδο και βάζουμε στη μέση ένα κομμάτι νουγκά. Το  
τυλίγουμε ξανά με τις παλάμες μας ώστε να γίνει μπάλα.

Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί. Πιάνουμε κάθε  
μπαλάκι με την αμυγδαλόπαστα με ένα πιρούνι, το βουτάμε στη  
σοκολάτα και το αφήνουμε να στεγνώσει σε χαρτί ψησίματος.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά περίπου

(συν χρόνος για να στεγνώσουν)

Ανά κομμάτι 75 kcal/315 kJ περίπου

# Πραλίνες εσπρέσο

## Για 45 κομμάτια περίπου

300 γρ. κουβερτούρα  
150 ml κρέμα γάλακτος  
5 κ.σ. εσπρέσο  
75 γρ. βούτυρο μαλακωμένο  
5 κ.σ. λικέρ καφέ  
κακάο σκόνη για  
τη διακόσμηση

Δοκιμάστε την εδής  
γευστική παραλλαγή:  
Ψιλοτρίβουμε 50 γρ. μπισκότα  
Amaretti ή σαβαγιάρ ή τα θρυμμα-  
τίζουμε μέσα σε ένα πλαστικό σα-  
κουλάκι. Τα ραντίζουμε με 6–7 κ.σ.  
εσπρέσο, τα αφήνουμε να στα-  
θούν 15 λεπτά περίπου και τα  
ανακατεύουμε στο μείγμα  
σοκολάτας-καφέ.

Σπάμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια. Βράζουμε την  
κρέμα γάλακτος και την απομακρύνουμε από τη φωτιά.  
Λιώνουμε την κουβερτούρα ανακατεύοντάς την στην κρέμα  
γάλακτος και προσθέτουμε τον εσπρέσο. Αφήνουμε το μείγμα  
να κρυώσει λίγο. Χτυπάμε το βούτυρο και προσθέτουμε το  
μείγμα σοκολάτας-καφέ, ανακατεύοντας καλά. Τελευταίο  
βάζουμε το λικέρ καφέ.

Γεμίζουμε με το μείγμα ένα κορνέ με μεσαίο στόμιο αστεράκι  
και φτιάχνουμε πραλίνες μέσα σε καφετιά ή χρυσαφιά χάρτινα  
φορμάκια. Πασπαλίζουμε με το κακάο.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά περίπου  
Ανά κομμάτι 55 kcal/230 kJ περίπου





# Μπάλες με μόκα και ρούμι

Για 60 κομμάτια περίπου

40 γρ. βούτυρο  
500 γρ. άχνη ζάχαρη  
4 κρόκους σφιχτών βρασμένων αβγών  
6 σταγόνες άρωμα ρούμι  
4 ασπράδια (ωμά)  
400 γρ. ψιλοτριψμένη σοκολάτα μόκα  
200 γρ. τριψμένα αμύγδαλα  
8 κ.σ. λικέρ καφέ<sup>1</sup>  
200 γρ. τρούφα σοκολάτα

Ανακατεύουμε καλά το βούτυρο με 8 κ.σ. κοσκινισμένη άχνη ζάχαρη, τους σφιχτούς κρόκους και το άρωμα ρούμι. Με τη ζύμη αυτή φτιάχνουμε μπαλάκια και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Αναμειγνύουμε τα ασπράδια, τη σοκολάτα μόκα, την υπόλοιπη άχνη ζάχαρη, το αμύγδαλο και το λικέρ καφέ. Καλύπτουμε τα μπαλάκια με αυτό το μείγμα, τα τυλίγουμε στην τρούφα σοκολάτα, τα βάζουμε σε χάρτινα φορμάκια και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά περίπου  
Ανά κομμάτι 100 kcal/420 KJ περίπου



Επιδόσητα



# Πουτίγκα καφέ

## Για 4 μερίδες

300 ml κρέμα γάλακτος  
2 κ.σ. φρεσκοαλεσμένους κόκκους  
καφέ  
1 αβγό  
2 κρόκους  
75 γρ. ζάχαρη  
1 μικρή κονσέρβα κομπόστα βερίκοκο  
(250 γρ. καθαρό βάρος χωρίς το σιρόπι)  
2 κάψουλες βανίλια σκόνη  
5 κ.σ. χυμό βερίκοκο  
άχνη ζάχαρη

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος με τον αλεσμένο καφέ, την αφήνουμε να κρυώσει τελείως και την περνάμε από ψιλή σίτα.

Χτυπάμε το αβγό και τους κρόκους με τη ζάχαρη ώσπου να γίνει μια ληχτή και ανοιχτόχρωμη κρέμα. Προσθέτουμε σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος και μοιράζουμε το μείγμα σε πυρίμαχα μπολάκια ή φορμάκια (χωρητικότητας 175 ml το καθένα).

Τοποθετούμε τα φορμάκια σε μια μεγάλη ρηχή κατσαρόλα. Προσθέτουμε στην κατσαρόλα νερό ώστε τα φορμάκια να είναι βυθισμένα κατά 2 εκ. Σκεπάζουμε και αφήνουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά για 30 λεπτά περίπου. Αφήνουμε τα φορμάκια μέσα στην κατσαρόλα να κρυώσουν, αφού χύσουμε το νερό.

Για να φτιάξουμε τη σοσ, περνάμε τα βερίκοκα από σίτα και τα χτυπάμε καλά με τη βανίλια και το χυμό βερίκοκο. Μοιράζουμε τη σοσ σε 4 πιάτα, αναποδογυρίζουμε τις πουτίγκες και τις σερβίρουμε πασπαλισμένες με άχνη ζάχαρη.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος για το μαγείρεμα και για να κρυώσουν)

Ανά μερίδα 550 kcal/2300 kJ περίπου





# Τιραμισού

## Για 6 μερίδες

2 αβγά  
60 γρ. áχνη ζάχαρη  
250 γρ. τυρί μασκαρπόνε  
100 ml κρέμα γάλακτος  
1 πρέσα αλάτι  
200 ml κρύο εσπρέσο  
4 κ.σ. λικέρ Amaretto  
3 κ.σ. λικέρ καφέ  
200 γρ. μπισκότα σαβαγιάρ  
κακάο ακόντη για  
το πάσπαλισμα

Μπορούμε να τονίσουμε  
ακόμη περισσότερο το άρωμα  
αμυγδάλου αν αντικαταστήσουμε  
50 γρ. σαβαγιάρ με μπισκοτάκια  
Amaretti. Τοποθετούμε τότε τα  
Amaretti στη μεσαία στρώση του  
γλυκού και τα περιχύνουμε και  
αυτά με το μείγμα του καφέ.

Χωρίζουμε τα αβγά. Σε μπεν μαρί χτυπάμε τους κρόκους με  
30 γρ. κοσκινισμένη áχνη ζάχαρη ώστε να δημιουργηθεί μια  
πηχτή κρέμα (δεν αφήνουμε τη θερμοκρασία να ανέβει πάνω  
από τους 80°C). Κατεβάζουμε την κρέμα από τη φωτιά,  
προσθέτουμε το μασκαρπόνες και ανακατεύουμε.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος προσέχοντας να μην πήξει πολύ.  
Χτυπάμε τα ασπράδια με το αλάτι και 30 γρ. κοσκινισμένη áχνη  
ζάχαρη σε αφιχτή μαρέγκα και την ενώνουμε με τη σαντιγί.  
Ενώνουμε το μείγμα με την κρέμα μασκαρπόνε.

Αναμειγνύουμε τον εσπρέσο με το Amaretto και το λικέρ καφέ.  
Στρώνουμε μια ορθογώνια φόρμα ή πιρέξ (16 x 20 εκ. περίπου)  
με τα μισά μπισκότα σαβαγιάρ και τα ραντίζουμε με το μείγμα  
του καφέ. Απλώνουμε από πάνω το ένα τρίτο της κρέμας.  
Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία δύο φορές και τελειώνουμε  
με μια στρώση κρέμας.

Αφήνουμε το τιραμισού τουλάχιστον 4 ώρες στο ψυγείο να  
τραβήξει, κατά προτίμηση μια ολόκληρη νύχτα. Το σερβίρουμε  
πασπαλισμένο με κακάο.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος για να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 450 kcal/1885 kJ περίπου

# Κρεμ μπριλέ με καφέ

## Για 4 μερίδες

1 μπαστουνάκι βανίλιας  
50 γρ. κόκκους καφέ  
300 ml γάλα  
250 ml κρέμα γάλακτος  
6 κρόκους  
50 γρ. ζάχαρη  
καστανή ζάχαρη για  
το γαρνίρισμα

Αν δεν έχουμε ειδικό φλόγιστρο, πριν σερβίρουμε τις κρέμες ανάβουμε το γκριλ και βάζουμε τα φορμάκια στη σχάρα του φούρνου έτσι ώστε να απέχουν περίπου μια παλάμη από το γκριλ.  
Προσέχουμε να μην σκουρύνει πολύ η ζάχαρη.

Ανοίγουμε στη μέση κατά μήκος το μπαστουνάκι της βανίλιας, αφαιρούμε την ψίχα της και τη φυλάμε. Κοπανίζουμε στο γουδί τους κόκκους καφέ. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα, την κρέμα γάλακτος και την ψίχα βανίλιας και τα αφήνουμε να πάρουν βράση. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε τον κοπανισμένο καφέ, σκεπάζουμε και αφήνουμε το μείγμα να τραβήξει για 25 λεπτά.

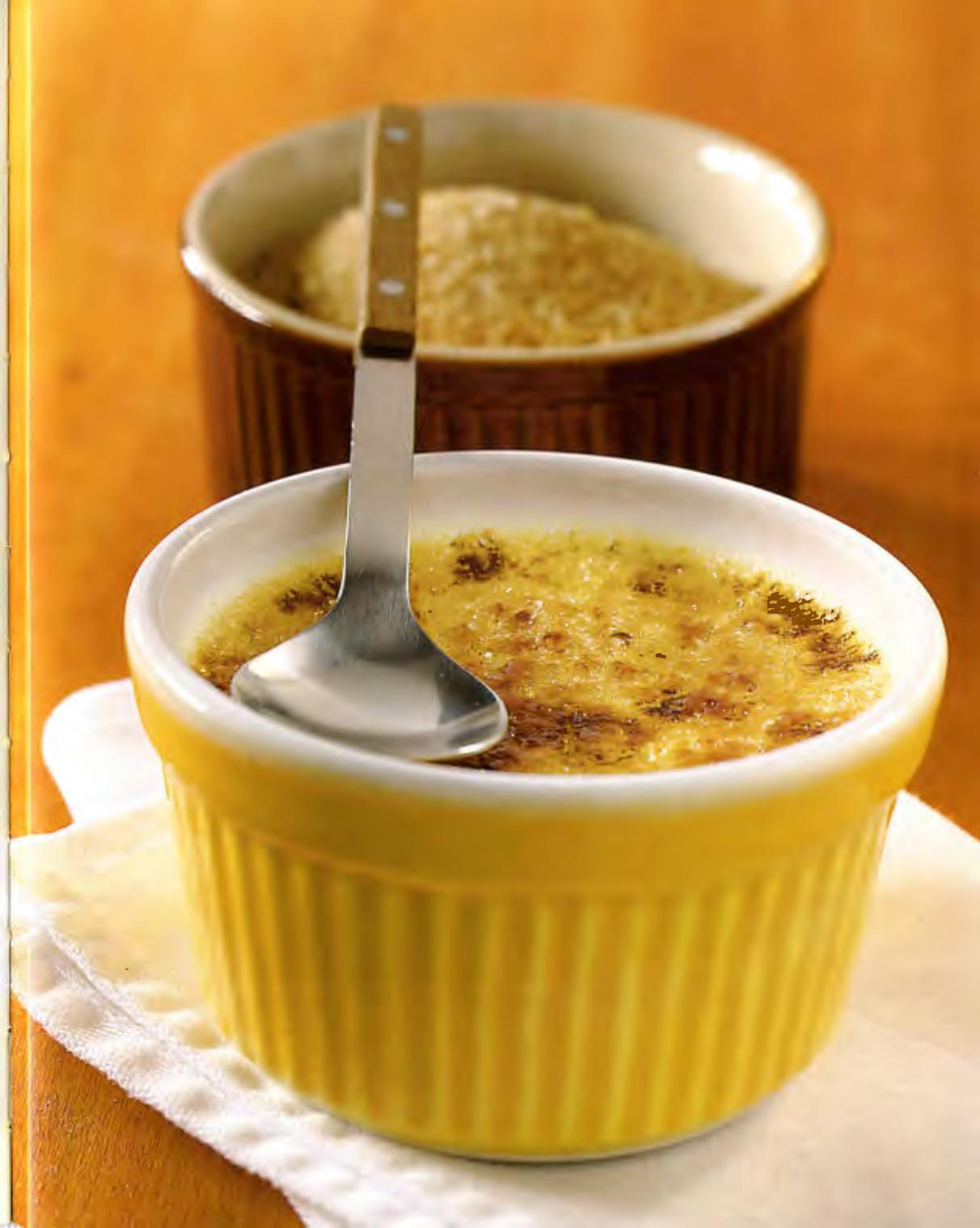
Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 120°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται). Ανακατεύουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη, αλλά δεν τους χτυπάμε πολύ. Προσθέτουμε σιγά σιγά την κρέμα. Περνάμε το μείγμα από λεπτή σίτα και το μοιράζουμε σε πυρίμαχα μπολάκια ή φορμάκια (χωρητικότητας 175 ml το καθένα).

Τοποθετούμε τα φορμάκια σε ένα μεγάλο βαθύ ταψί. Το γεμίζουμε με βραστό νερό ώστε τα φορμάκια να είναι βυθισμένα μέχρι τη μέση. Ψήνουμε τις κρέμες στο φούρνο για 40–45 λεπτά ώσπου να πήξουν. Ξεφουρνίζουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν 4 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.

Πριν σερβίρουμε, πασπαλίζουμε με καστανή ζάχαρη την οποία την καίμε με ένα φλόγιστρο ώστε να καραμελώσει και να δημιουργήσει μια τραγανή κρούστα.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά (συν χρόνος για να τραβήξει, να ψηθεί και να κρυώσει)

Ανά μερίδα 390 kcal/1630 kJ περίπου





# Σουφλέ καφέ

## Για 4 μερίδες

50 γρ. βούτυρο  
50 γρ. αλεύρι  
250 ml γάλα  
2 κ.γ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη  
100 γρ. ζάχαρη  
3 αβγά  
βούτυρο και ζάχαρη  
για τη φόρμα

Είναι σημαντικό να βάλουμε τη φόρμα στο ψυγείο μέχρι να τη γεμίσουμε με τη ζύμη, ώστε το σουφλέ να φουσκώσει αλλά να μην ξεχειλίσει. Επίσης, δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ανοίγουμε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο, αλλιώς θα «κάπσει» το γλυκό.

Βουτυρώνουμε καλά μια φόρμα για σουφλέ (χωρητικότητας 1 λίτρου), την πασπαλίζουμε με ζάχαρη και τη βάζουμε στο ψυγείο. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 150°C (το ψήσιμο με αέρα δεν ενδείκνυται).

Λιώνουμε το βούτυρο και προσθέτουμε το αλεύρι, το γάλα και τον καφέ. Ρίχνουμε σιγά σιγά τη ζάχαρη και αφήνουμε το μείγμα να πάρει βράση. Απομακρύνουμε από τη φωτιά.

Χωρίζουμε τα αβγά. Προσθέτουμε τους κρόκους στη ζύμη ανακατεύοντας δυνατά. Χτυπάμε τα ασπράδια σε σφιχτή σαντιγί και την ενώνουμε με τη ζύμη. Γεμίζουμε τη φόρμα κατά τα δύο τρίτα της με τη ζύμη και ψήνουμε το σουφλέ για 20–25 λεπτά. Το σερβίρουμε ζεστό, αμέσως μόλις το ξεφουρνίσουμε.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος ψησίματος)  
Ανά μερίδα 340 kcal/1420 kJ περίπου

# Γρανίτα καφέ

## Για 6 μερίδες

150 γρ. ζάχαρη  
400 ml κρύο εσπρέσο  
50 ml λικέρ καφέ  
50 ml λικέρ μόκα  
600 ml κρέμα γάλακτος  
1 κάψουλα βανίλια σκόνη

Η γρανίτα είναι αγαπημένο επιδόρπιο των Ιταλών. Στην πιο απλή της εκδοχή φτιάχνεται με ζαχαρόνερο και χυμό λεμόνι. Η γρανίτα καφέ είναι ιδιαίτερα δροσιστική και αναζωογονητική τις ζεστές ημέρες του καλοκαιριού.



Βράζουμε 150 ml νερό με τη ζάχαρη και το αφήνουμε να σιγοβράζει για 1 λεπτό. Το αφήνουμε να κρυώσει, έπειτα προσθέτουμε τον εσπρέσο και τα λικέρ.

Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα ρηχό σκεύος (κατά προτίμηση μεταλλικό) και το βάζουμε στην κατάψυξη ώσπου να παγώσει στις άκρες του. Το βγάζουμε και το ανακατεύουμε δυνατά. Το βάζουμε ξανά στην κατάψυξη και επαναλαμβάνουμε μερικές φορές τη διαδικασία σε διαστήματα 15 λεπτών περίπου. Έπειτα το αφήνουμε να παγώσει για 4 ώρες.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη βανίλια, προσέχοντας να μην πήξει πολύ. Παίρνουμε τη γρανίτα από το σκεύος με ένα κουτάλι και τη μοιράζουμε στα ποτήρια. Τοποθετούμε μια τούφα κρέμα γάλακτος στο καθένα και σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος για το πάγωμα)  
Άνα μερίδα 450 kcal / 1885 kJ περίπου





# Κρέμα καφέ με κάρδαμο

## Για 6 μερίδες

200 γρ. ζάχαρη  
2 κ.σ. κόκκους καφέ  
10 πράσινα σποράκια κάρδαμο  
½ μπαστουνάκι βανίλια  
400 ml γάλα  
3 αβγά  
2 κρόκους  
λάδι για τα φορμάκια

Αλείφουμε με ελάχιστο λάδι έξι πυρίμαχα μπολάκια ή φορμάκια (χωρητικότητας 150 ml το καθένα). Καραμελώνουμε σε μέτρια φωτιά 150 γρ. ζάχαρη. Απομακρύνουμε το τηγάνι από τη φωτιά και μοιράζουμε τη μισή καραμέλα στα φορμάκια.

Στην υπόλοιπη καραμέλα προσθέτουμε 125 ml νερό, 1 κ.σ. κόκκους καφέ και πέντε σποράκια κάρδαμο, την απομακρύνουμε από τη φωτιά, τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε να κρυώσει.

Κόβουμε στη μέση κατά μήκος το μπαστουνάκι βανίλιας, αφαιρούμε την ψίχα και τη φυλάμε. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα με το μπαστουνάκι και την ψίχα της βανίλιας, το υπόλοιπο κάρδαμο και τους κόκκους καφέ ώσπου να πάρουν βράση, και σιγοβράζουμε για δύο λεπτά ακόμη.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C (με αέρα στους 180°C). Χτυπάμε τα αβγά και τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη χωρίς να τα αφρατέψουμε. Περνάμε το γάλα από σίτα και το προσθέτουμε σιγά σιγά στα αβγά. Αδειάζουμε το μείγμα στα φορμάκια.

Τοποθετούμε τα φορμάκια σε βαθύ ταψί και προσθέτουμε βραστό νερό ώστε να εξέχουν από το νερό κατά 2 εκ. Τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και τα βάζουμε στο φούρνο για 20–25 λεπτά, ώσπου να πήξει η κρέμα.

Βγάζουμε τα φορμάκια από το νερό και τα αφήνουμε να κρυώσουν τρεις ώρες τουλάχιστον. Ξεκολλάμε τις κρέμες με ένα μαχαίρι από τα τοιχώματα, τις αναποδογυρίζουμε στα πάτα και τις περιχύνουμε με το σιρόπι καραμέλας που το έχουμε περάσει από σίτα.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά (συν χρόνος για να ψηθεί και να κρυώσει)  
Ανά μερίδα 255 kcal/1065 kJ περίπου

# Καπουτσίνο παγωτό

## Για 6 μερίδες

- 3 αβγά
- 25 ml κρέμα γάλακτος
- 60 γρ. ζάχαρη
- 2 κρόκους
- 4 φλιτζάνια ζεστό πολύ δυνατό καφέ
- 2 κ.σ. ρούμι
- 30 ml γάλα
- 1 κ.γ. άχνη ζάχαρη
- κακάο σκόνη

Ο «αυθεντικός» ιταλικός καπουτσίνο δεν είναι ανακάλυψη των Ιταλών! Πρότυπό του είναι ο «Kapuziner», πολύ αγαπητός στην Αυστρία, ένα μέγιμα δηλαδή από καφέ και σαντιγι.

Χωρίζουμε τα αβγά και χτυπάμε σε σφιχτή σαντιγί την κρέμα γάλακτος. Σε μπεν μαρί χτυπάμε το ένα τρίτο από τα ασπράδια και όλους τους κρόκους μαζί με 40 γρ. ζάχαρη ώσπου να δημιουργηθεί ένα κρεμώδες μείγμα. Προσθέτουμε σιγά σιγά τον καφέ. Τέλος, ρίχνουμε και 1 κ.σ. ρούμι και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει ανακατεύοντας πού και πού.

Χτυπάμε τα υπόλοιπα ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη σε σφιχτή μαρέγκα, την οποία ενώνουμε με τη σαντιγί και την κρέμα των αβγών. Μοιράζουμε την κρέμα σε φλιτζάνια του καπουτσίνο και τα βάζουμε στην κατάψυξη τουλάχιστον 6 ώρες να παγώσουν.

Ζεσταίνουμε το γάλα με την άχνη ζάχαρη και το υπόλοιπο ρούμι και το χτυπάμε να αφρατέψει. Μοιράζουμε το αφρόγαλο στα φλιτζάνια και πασπαλίζουμε με κακάο.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος για να παγώσουν)  
Ανά μερίδα 180 kcal/750 kJ περίπου





# Κρέμα cantuccini

Για 4–6 μερίδες

250 γρ. τυρί μασκαρπόνε  
250 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα ή  
στραγγιστό γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά  
3 κ.σ. μέλι  
200 ml κρέμα γάλακτος  
½ κ.γ. τριμμένη κανέλα  
150 ml εσπρέσο ή δυνατό καφέ  
50 γρ. ζάχαρη  
1 κ.σ. λικέρ καφέ  
1 κ.σ. Crème de Cacao  
15 μπισκοτάκια cantuccini  
φραμπουάζ ή άλλα φρούτα του  
δάσους για το γαρνίρισμα

Φτιάχνουμε μια λεία κρέμα με το φρέσκο τυρί (ή το γιαούρτι), το μασκαρπόνε, το μέλι, την κρέμα γάλακτος και την κανέλα.

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τον εσπρέσο με τη ζάχαρη και τα λικέρ και αφήνουμε το μείγμα να πάρει βράση. Το σιγοβράζουμε σε μέταλλα φωτιά ώσπου να αποκτήσει την υφή σιροπιού. Το αφήνουμε έπειτα να κρυώσει ώσπου να γίνει παχύρρευστο.

Θρυμματίζουμε τα cantuccini. Τοποθετούμε σε ποτήρια εναλλάξ την κρέμα, το σιρόπι και τα θρυμματισμένα μπισκότα, τελειώνοντας με μπισκότα. Πλένουμε τα φρούτα, τα στεγνώνουμε και τα γαρνίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος βρασίματος)  
Ανά μερίδα 480 kcal/2010 kJ περίπου

# Ψητή μπανάνα με μασκαρόνε-καφέ

## Για 4 μερίδες

- 3 κ.σ. μέλι
- το χυμό 1 πορτοκαλιού
- 4 μπανάνες όχι πολύ ώριμες
- 2 κ.σ. σπορέλαιο χωρίς  
έντονη γεύση
- 300 γρ. τυρί μασκαρπόνε
- 100 γρ. φρέσκο τυρί  
ή στραγγιστό γιαούρτι
- 1 φλιτζάνι κρύο καφέ
- 2-3 κ.σ. ζάχαρη
- 20 μπισκότα σαβαγιάρ
- 3 κ.σ. λικέρ καφέ

Αυτό το γλυκό μπορούμε να το φτιάξουμε γρήγορα και σε ένα μπάρμπεκου πάρτι. Αναμειγνύουμε καλά 4 κ.σ. μέλι με 1 κ.σ. χοντροκοπανισμένα αμύγδαλα. Ψήνουμε στα κάρβουνα τις μπανάνες με το φλοιό δίπλα στα κρέμα μασκαρπόνε και γαρνίρουμε με τα μελωμένα αμύγδαλα.



Προθερμαίνουμε το γκρίλ του φούρνου. Αναμειγνύουμε καλά το μέλι με το χυμό πορτοκάλι. Καθαρίζουμε τις μπανάνες, τις τοποθετούμε σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος και τις περιχύνουμε πρώτα με το χυμό πορτοκάλι κι έπειτα με το λάδι. Τις ψήνουμε στο γκρίλ για 15-20 λεπτά.

Ανακατεύουμε καλά το μασκαρπόνε με το φρέσκο τυρί (ή το γιαούρτι) και τον καφέ και προσθέτουμε ζάχαρη κατά το γουόστο μας. Τοποθετούμε τα σαβαγιάρ στα πιάτα και τα ραντίζουμε με το λικέρ καφέ. Μοιράζουμε από πάνω την κρέμα μασκαρπόνε και τις ψημένες μπανάνες. Αν θέλουμε, προσθέτουμε και λίγο μέλι ακόμη.

Χρονος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος για το ψήσιμο)  
Άνα μερίδα 580 kcal/2425 kJ περίπου





# Μιλανέζικο παγωτό εσπρέσο

Για 4 μερίδες

200 ml κρέμα γάλακτος

3 κρόκους

250 γρ. ζάχαρη

250 ml δυνατό κρύο εσπρέσο

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος χωρίς να τη βράσουμε. Χτυπάμε τους κρόκους να αφρατέψουν. Βάζουμε πρώτα 2 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος στους κρόκους, χτυπάμε καλά, κι έπειτα προσθέτουμε τη μισή κρέμα γάλακτος. Αυτό το μείγμα το ρίχνουμε τώρα στην υπόλοιπη κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας συνεχώς και προσθέτοντας σιγά σιγά τη ζάχαρη.

Σε χαμηλή φωτιά συνεχίζουμε να ανακατεύουμε το μείγμα ώσπου να πήξει. Είναι έτοιμη όταν βουτάμε μέσα την ξύλινη κουτάλα και τη βγάζουμε καλυμμένη με κρέμα. Απομακρύνουμε από τη φωτιά, αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει κι έπειτα τη βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει καλά.

Προσθέτουμε τον καφέ, ανακατεύουμε καλά και βάζουμε την κρέμα στην παγωτομηχανή είτε στην κατάψυξη (οπότε θα πρέπει να την ανακατεύουμε καλά κάθε τόσο) ώσπου να παγώσει.

Χρόνος παρασκευής: 35 λεπτά (συν χρόνος για να παγώσει)  
Ανά μερίδα 450 kcal/1885 kJ περίπου

# Κρέμα σοκολάτα-καφέ

## Για 6 μερίδες

500 ml γάλα  
60 γρ. βούτυρο  
4 κ.σ. κορν φλάουρ  
6 κ.σ. καστανή ζάχαρη  
την ψίχα από 1 μπαστουνάκι  
βανίλιας  
το ξύσμα 1 πορτοκαλιού  
1 πρέζα αλάτι  
2 κ.σ. κακάο σκόνη  
60 ml καφέ  
80 ml ιρλανδέζικο ουίσκι  
250 ml κρέμα γάλακτος  
50 γρ. σκούρα σοκολάτα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)

Για τη συνταγή αυτή μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τον καφέ που περίσσεψε από το πρωινό ή το απογευματινό, αρκεί να τον φυλάξουμε σκεπασμένο στο ψυγείο μέχρι να τον χρησιμοποιήσουμε.

Βράζουμε 400 ml γάλα με το βούτυρο. Αναμειγνύουμε στο υπόλοιπο γάλα το κορν φλάουρ, τη ζάχαρη, την ψίχα της βανίλιας, το ξύσμα του πορτοκαλιού και το αλάτι, και προσθέτουμε το μείγμα στο ζεστό γάλα. Ανακατεύοντας συνεχώς, αφήνουμε το μείγμα να πάρει ξανά βράση.

Προσθέτουμε το κακάο, τον καφέ και το ουίσκι.

Απομακρύνουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει ανακατεύοντας πού και πού, ώστε να μην κάνει πέτσα.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί και την ενώνουμε με την κρύα κρέμα. Τρίβουμε τη σοκολάτα. Μοιράζουμε την κρέμα σε ατομικά μπολάκια και τη σερβίρουμε γαρνιρισμένη με την τριμμένη σοκολάτα.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά (συν χρόνος ψύξης)

Ανά μερίδα 360 kcal/1510 kJ περίπου





# Σορμπέ σοκολάτας με ζαμπαγιόν καφέ

## Για 4 μερίδες

200 γρ. σκούρα κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 75%)  
180 γρ. ζάχαρη  
4 κρόκους  
150 ml ικρύο εσπρέσο  
60 ml κονιάκ



Σπάμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια. Βράζουμε 500 ml νερό με 100 γρ. ζάχαρη, απομακρύνουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνουμε την κουβερτούρα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και το βάζουμε στην παγωτομηχανή ή στην κατάψυξη ώσπου να παγώσει (αν το βάλουμε στην κατάψυξη πρέπει να το ανακατεύουμε συχνά για να μην κρυσταλλώσει). Βάζουμε τέσσερα μπολάκια στην κατάψυξη να κρυώσουν.

Για το ζαμπαγιόν, χτυπάμε σε μια μικρή κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη, τον καφέ και το κονιάκ ώσπου να δημιουργηθεί μια πηχτή και αφράτη κρέμα. Την αφήνουμε να κρυώσει.

Μοιράζουμε το σορμπέ στα παγωμένα μπολάκια και περιχύνουμε με το ζαμπαγιόν.

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτά (συν χρόνος ψύξης)  
Ανά μερίδα 540 kcal/2260 kJ περίπου

# Παρφέ εσπρέσο

Λιγάκια γλυκό ούζοντας πάρα  
περισσότερα να μηδεμια απότομη  
πούρη θέλουμε. Κατά τον ίδιο  
υμών, να στρέμουμε τα δικαιούχα  
μερίδιάνες απόλυτα φρέσκα πρι  
γρέματα της παγωτού.

## Για 4 μερίδες

6 κρόκους  
200 γρ. ζάχαρη  
400 ml κρύο εσπρέσο  
10 ml λικέρ πορτοκάλι  
250 ml κρέμα γάλακτος

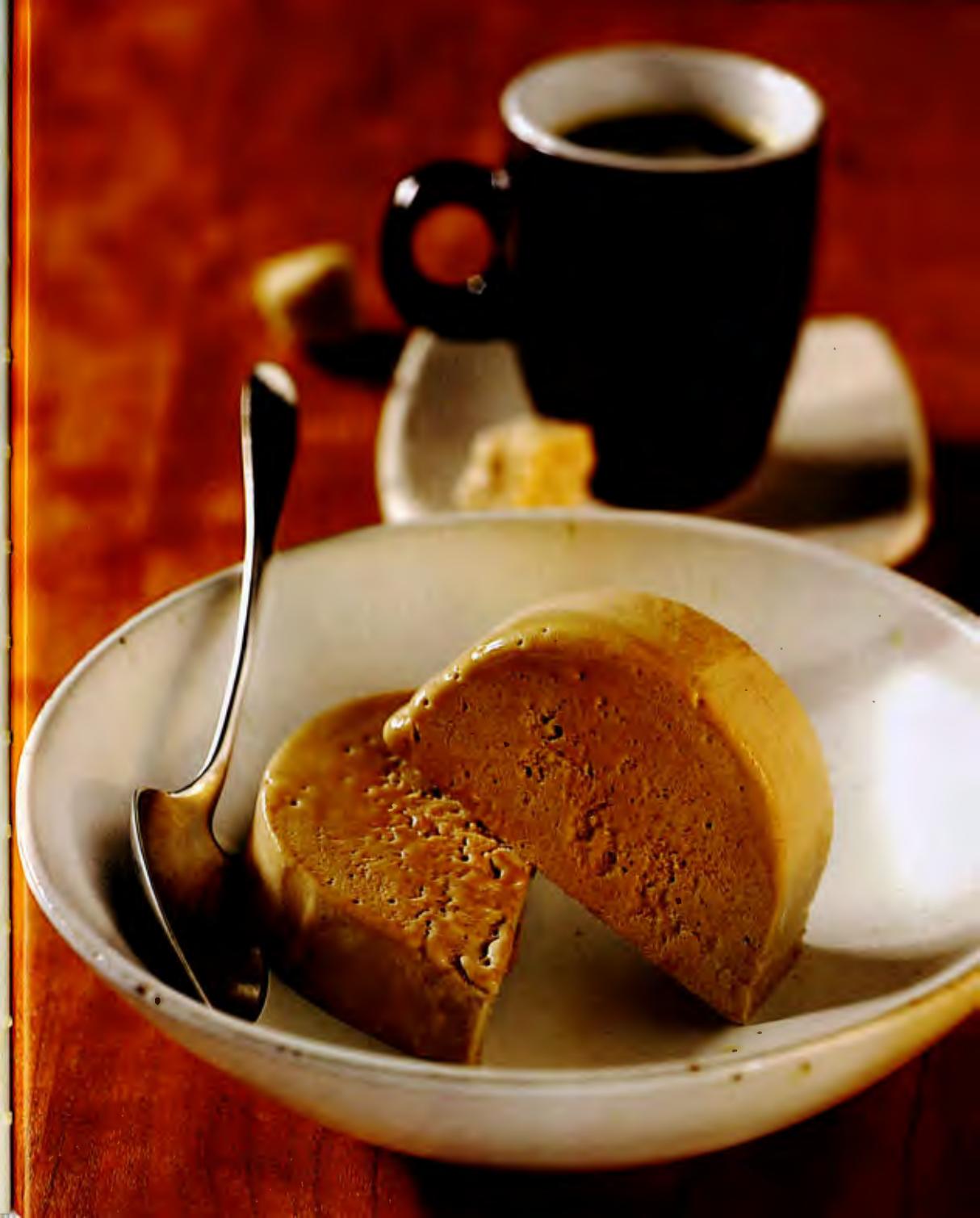
Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη σε πηχτή και ανοιχτόχρωμη κρέμα. Προσθέτουμε τον εσπρέσο πρώτα κι έπειτα το λικέρ πορτοκάλι.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί και την ενώνουμε προσεκτικά με την κρέμα καφέ. Ξεπλένουμε μια φόρμα παρφέ και τη στρώνουμε με διαφανή μεμβράνη. Αδειάζουμε εκεί την κρέμα και την αφήνουμε να παγώσει μεσοκες ώρες, κατά προτίμηση για μια ολόκληρη νύχτα.

Αναποδογυρίζουμε το παρφέ σε μια πιατέλα και απομακρύνουμε προσεκτικά τη μεμβράνη. Κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε αμέσως.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά περίπου (συν χρόνος ψύξης)  
Ανά μερίδα 500 kcal/2090 kJ περίπου







# Μους αρωματικού καφέ

## Για 6 μερίδες

από 2 μπαστουνάκια βανίλιας, ξυλαράκια  
κανέλας και καρφάκια γαρίφαλου  
500 ml φρέσκο εσπρέσο  
15 σποράκια κόλιαντρο  
1 φύλλο δάφνης  
4 φύλλα ζελατίνα  
150 γρ. λευκή κουβερτούρα  
2 αβγά  
10 ml κονιάκ  
20 ml ιρλανδέζικο ουίσκι  
560 ml κρέμα γάλακτος  
2 ασπράδια  
1 πρέζα αλάτι  
50 γρ. ζάχαρη

Ανοίγουμε στη μέση κατά μήκος τα μπαστουνάκια βανίλιας. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τον εσπρέσο με όλα τα μπαχαρικά και τον βράζουμε ώσπου να μειωθεί ο όγκος του στα 100 ml περίπου. Τον αφήνουμε να κρυώσει. Μουλιάζουμε τη ζελατίνα σε κρύο νερό.

Σπάμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Χωρίζουμε 1 αβγό, φυλάμε το ασπράδι στην άκρη και χτυπάμε σε μπεν μαρί τον κρόκο μαζί με ένα ακόμη ολόκληρο αβγό ώσπου να αφρατέψουν και να ανοίξει το χρώμα τους. Στύπουμε καλά τη ζελατίνα και τη διαλύουμε στη ζεστή κρέμα των αβγών. Προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα.

Σουρώνουμε τον εσπρέσο και τον ρίχνουμε στην κρέμα των αβγών μαζί με το κονιάκ και το ουίσκι. Βάζουμε το μπολ σε παγωμένο νερό και χτυπάμε ώσπου να πήξει η κρέμα.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος, φροντίζοντας να μην πήξει πολύ. Χτυπάμε όλα τα ασπράδια με αλάτι σε σφιχτή μαρέγκα, έπειτα προσθέτουμε σιγά σιγά τη ζάχαρη και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Ενώνουμε με την κρέμα του καφέ πρώτα τη σαντιγί κι έπειτα τη μαρέγκα. Βάζουμε το μείγμα σε γυάλινη φόρμα και το βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει 3 ώρες τουλάχιστον. Για να σερβίρουμε, βγάζουμε κουταλιές με το ειδικό κουτάλι του παγωτού ή με ένα μεγάλο κουτάλι της σούπας.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά  
(συν χρόνος για το βράσιμο και για να σφίξει)  
Ανά μερίδα 500 kcal/2090 kJ περίπου

# Τραγανή κρέμα μόκα

## Για 4 μερίδες

50 γρ. μπισκοτάκια Amaretti  
250 ml κρέμα γάλακτος  
4 φύλλα ζελατίνα  
3 κρόκους  
60 γρ. ζάχαρη  
250 ml γάλα  
1 κ.σ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη  
50 ml λικέρ Amaretto  
σαντιγί για το γαρνιρισμα

Για να φτιάξουμε την κρέμα των αβγών στο μπεν μαρί, πρέπει να δουλεύουμε πολύ γρήγορα. Για να δούμε αν είναι έτοιμη, βουτάμε μέσα την ξύλινη κουτάλα, τη βγάζουμε και φυσάμε από μικρή απόσταση στο πίσω μέρος της πρέπει να σχηματίζονται μικροί κυματισμοί σε σχήμα τριαντάφυλλου.

Βάζουμε τα Amaretti σε ένα πλαστικό σακουλάκι και τα θρυμματίζουμε. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί και τη βάζουμε στο ψυγείο. Μουλάζουμε τη ζελατίνα σε κρύο νερό.

Σε μπεν μαρί χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη ώσπου να σχηματιστεί μια ανοιχτόχρωμη κρέμα. Ζεστάινουμε το γάλα και το προσθέτουμε σιγά σιγά στους κρόκους ανακατεύοντας συνεχώς. Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε ώσπου να φτάσει η κρέμα σε θερμοκρασία 85°C και να γίνει παχύρρευστη.

Στύβουμε καλά τη ζελατίνα και τη διαλύουμε στη ζεστή κρέμα ανακατεύοντας συνεχώς. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει καλά κι έπειτα την ενώνουμε με τη σαντιγί.

Διαλύουμε τον καφέ σε 1 κ.σ. ζεστό νερό, προσθέτουμε το μισό λικέρ καλότο το μείγμα στην κρέμα. Ραντίζουμε τα θρυμματισμένα Amaretti με το υπόλοιπο λικέρ και τα ρίχνουμε κι αυτά στην κρέμα. Τη μοιράζουμε στα ποτήρια και τη σερβίρουμε γαρνιρισμένη με μια τούφα σαντιγί.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος ψύξης)  
Ανά μερίδα 480 kcal/2010 kJ περίπου





# Παγωτό καφέ-μάρτσιπαν

## Για 6 μερίδες

75 γρ. πάστα αμυγδαλόψιχας (μάρτσιπαν)  
2 κ.σ. κρύο εσπρέσο  
1 κ.σ. ρούμι  
5 κ.σ. λικέρ καφέ  
80 γρ. άχνη ζάχαρη  
450 ml κρέμα γάλακτος  
3 κρόκους  
30 γρ. ζάχαρη  
75 γρ. τριμένη σκούρα κουβερτούρα  
(περιεκτικότητα σε κακάο 70%)

Κόβουμε σε κυβάκια την αμυγδαλόπαστα και την ανακατεύουμε με τον εσπρέσο, το ρούμι, το λικέρ καφέ και την άχνη ζάχαρη ώστε να δημιουργηθεί μια κρέμα. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη ώσπου να δημιουργηθεί μια πηχτή ανοιχτόχρωμη κρέμα. Προσθέτουμε στους κρόκους πρώτα 2 κ.σ. ζεστή κρέμα γάλακτος, ανακατεύουμε καλά, κι έπειτα ρίχνουμε σιγά σιγά και την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας συνεχώς.

Ζεσταίνουμε την κρέμα σε μπεν μαρί ανακατεύοντας συνεχώς ώσπου να πήξει τόσο ώστε να μένει πάνω στην κουτάλα όταν τη βουτάμε και τη βγάζουμε. Έπειτα προσθέτουμε σιγά σιγά την κρέμα μάρτσιπαν. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει.

Προσθέτουμε την τριμένη σοκολάτα και μεταφέρουμε το μείγμα στην παγωτομηχανή ή στην κατάψυξη (οπότε θα πρέπει να το ανακατεύουμε συχνά) ώσπου να παγώσει.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος ψύξης)  
Ανά μερίδα 420 kcal/1760 kJ περίπου

# Μους καφέ με ζαμπαγιόν

## Για 4 μερίδες

150 γρ. λευκή κουβερτούρα  
1½ φύλλο ζελατίνα  
20 ml ιρλανδέζικο ουίσκι  
15 γρ. σπιγμαίο καφέ σε σκόνη  
10 γρ. άχνη ζάχαρη  
4 κρόκους  
350 ml κρέμα γάλακτος  
40 γρ. ζάχαρη  
1 κ.σ. λευκό κρασί<sup>1</sup>  
30 ml κονιάκ

Μοιράζουμε το ζαμπαγιόν σε ρηχά πιάτα. Τοποθετούμε στο καθένα τρεις κουπαλιές μους, γαρνίρουμε με φρέσκα φρούτα του δάσους, όπως φράουλες ή φραμπουάζ, και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

Σπάμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Μουλιάζουμε τη ζελατίνα σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε το ουίσκι με τη σκόνη καφέ και την άχνη ζάχαρη.

Στύβουμε καλά τη ζελατίνα και τη διαλύουμε στο ουίσκι. Χτυπάμε 2 κρόκους να αφρατέψουν και τους προσθέτουμε προσεκτικά στο μείγμα. Ρίχνουμε και την τριμμένη κουβερτούρα στο μείγμα, ανακατεύουμε, και το αφήνουμε να κρυώσει λίγο. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί και την ενώνουμε σιγά σιγά με τη χλιαρή ακόμη κρέμα. Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο για 3 ώρες.

Για το ζαμπαγιόν, χτυπάμε σε μια μικρή κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά τους υπόλοιπους κρόκους, τη ζάχαρη, το κρασί και το κονιάκ ώσπου να αφρατέψουν. Μοιράζουμε τη μους στα πιάτα, περιχύνουμε με το ζαμπαγιόν και σερβίρουμε.

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά (συν χρόνος ψύξης)  
Ανά μερίδα 620 kcal/2595 kJ περίπου





# Παγωμένος καπουτσίνο με μους φραμπουάζ

## Για 4 μερίδες

Για το παγωτό

150 γρ. κόκκους καφέ  
800 ml γάλα  
50 γρ. βούτυρο  
3 αβγά  
1 ασπράδι  
370 γρ. ζάχαρη  
50 γρ. κουβερτούρα  
γάλακτος

Για τη μους φραμπουάζ  
2 μπαστονάκια βανίλια  
500 γρ. φραμπουάζ  
1 ξυλαράκι κανέλας  
1 κ.γ. τριμμένο φρέσκο  
τζίντζερ

Για τη σοσ

1 κ.γ. κορν φλάσιρ  
200 ml κρέμα γάλακτος  
4 κρόκους

Κοπανίζουμε στο γουδί τους κόκκους καφέ και τους βράζουμε με 550 ml γάλα. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει σκεπασμένο.

Λιώνουμε το βούτυρο και το απομακρύνουμε από τη φωτιά. Σε μπεν μαρί χτυπάμε τα ολόκληρα αβγά και το ασπράδι με 150 γρ. ζάχαρη ώσπου να δημιουργηθεί μια κρέμα, προσθέτουμε έπειτα το μείγμα του γάλακτος (αφού το περάσουμε από σίτα) σιγά σιγά και, τέλος, το βούτυρο.

Σπάμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια, τη λιώνουμε σε χαμηλή φωτιά και την προσθέτουμε στην κρέμα των αβγών. Μεταφέρουμε το μείγμα σε παγιωτυμηχανή ή στην κατάψυξη (οπότε το ανακατεύουμε συχνά) ώσπου για παγώσει.

Για τη μους φραμπουάζ, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 140°C (με αέρα στους 120°C). Ανοίγουμε στη μεσην κατά μήκος, τα μπαστονάκια βανίλιας, βγάζουμε και φυλάμε την ψίχα και κόβουμε τα μπαστονάκια σε κομματια. Σπάμε την κανέλα σε λεπτές λωρίδες. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τα φραμπουάζ, με τα μπαστονάκια βανίλιας, την κανέλα, τα τζίντζερ και 200 γρ. ζάχαρη. Τα μεταφέρουμε όλα σε ένα βαθύ ταψί ή πιρεξ, τα σκεπάζουμε καλά με αλουμινόχαρτο και βάζουμε το ταψί στο φούρνο για 25 λεπτά περίπου. Περνάμε τα φρούτα από σίτα και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Για τη σοσ, ζεσταίνουμε τα μπόλοιτο γάλα με την μπόλαστη ζάχαρη και την ψίχα της βανίλιας. Διαλύνουμε το κορν φλάσιρ στην κρέμα γάλακτος, προσθέτουμε το μείγμα στο γάλα και το βράζουμε ανακατεύοντας συνεχώς. Το αφήνουμε να κρυώσει λίγο και προσθέτουμε τους κρόκους. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει άλλο λίγο.

Μοιράζουμε το παγωτό σε φλιτζάνια και το περιχύνουμε με τη ζεστή σοσ βανίλιας. Σερβίρουμε τη μους φραμπουάζ χωριστά.

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά (ουν χρόνος βρασίματος και ψύξης)  
Ανά μερίδα 900 kcal/3770 kJ περίπου

# Ζελέ εσπρέσο

Για 4 μερίδες

7 φύλλα ζελατίνας  
5 κ.σ. στιγμιαίο εσπρέσο σε σκόνη  
4 κ.σ. ζάχαρη  
150 ml σαντιγί<sup>1</sup>  
1 κάψουλα βανίλια σκόνη  
τριμμένη κανέλα για το πασπάλισμα

Μουλιάζουμε τη ζελατίνα σε κρύο νερό. Βράζουμε μισό λίτρο νερό και διαλύουμε τη σκόνη εσπρέσο και τη ζάχαρη. Στύβουμε καλά τη ζελατίνα, τη διαλύουμε κι αυτή στο νερό και μοιράζουμε το μείγμα σε 4 φλιτζάνια του εσπρέσο. Τα βάζουμε στο ψυγείο και τα αφήνουμε τουλάχιστον 3 ώρες να πήξουν (κατά προτίμηση μία ολόκληρη νύχτα).

Βυθίζουμε στιγμιαία τα φλιτζάνια σε ζεστό νερό για να ξεκολλήσει το ζελέ από τα τοιχώματα και το αναποδογυρίζουμε σε πιάτα. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη βανίλια σε αραιή σαντιγί και γαρνίρουμε τα ζελέ. Τέλος, πασπαλίζουμε με κανέλα.

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά (συν χρόνος ψύξης)  
Ανά μερίδα 220 kcal/920 kJ περίπου





# Trifle με ανανά και καφέ

## Για 4 μερίδες

- 1 ώριμο ανανά
- 1 μπανάνα
- 90 γρ. ζάχαρη
- 20 γρ. βούτυρο κρύο
- 30 ml ρούμι
- 4 κρόκους
- 2 κ.σ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη
- 100 γρ. τυρί μασκαρπόνε
- 200 ml κρέμα γάλακτος

Αντί για έναν ολόκληρο ανανά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τέσσερις μίνι ανανάδες, μέσα στους οποίους θα σερβίρουμε το trifle: κόβουμε και πετάμε τα φύλλα του ανανά και τον αδειάζουμε με μαχαίρι και κουτάλι. Σερβίρουμε το trifle μέσα στους ανανάδες αντί για ποτήρια.

Καθαρίζουμε τον ανανά και τον κόβουμε σε οκτώ κομμάτια καθέτως. Αφαιρούμε τον σκληρό πυρήνα και κόβουμε τα κομμάτια σε κυβάκια. Σε μια κατσαρόλα λιώνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία 50 γρ. ζάχαρη. Απομακρύνουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και προσθέτουμε το ρούμι.

Κόβουμε την μπανάνα σε λεπτές ροδέλες, την ανακατεύουμε με τα κυβάκια του ανανά και τα περιχύνουμε με τη σας ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά και βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο.

Σε μπεν μαρί χτυπάμε τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη ώσπου να πήξουν κι έπειτα διαλύουμε εκεί τον καφέ. Απομακρύνουμε το μπολ από το μπεν μαρί και χτυπάμε το μείγμα με το μίξερ ώσπου να κρυώσει. Προσθέτουμε το μασκαρπόνε. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε αραιή σαντιγί και την ενώνουμε με την κρέμα. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο 45 λεπτά να κρυώσει.

Σερβίρουμε εναλλάξ σε ποτήρια μια στρώση φρούτα και μια στρώση κρέμα.

Χρόνος παρασκευής: 25 λεπτά (συν χρόνος ψύξης)  
Ανά μερίδα 600 kcal/2510 kJ περίπου

# Ευρετήριο

Banana dream	92
B-52	83
Βραχάκια αμυγδάλου με κροκάν	
αρωματισμένου καφέ	184
Γκανάς με πιπέρι και εσπρέσο	199
Γκρογκ γαλλικό	45
Γλυκό σοκολάτα με σιρόπι εσπρέσο	136
Γρανίτα καφέ	222
Café amoureux	72
Café blanc	25
Café d'après	46
Café luz	42
Coconut dream	68
Coffee pleasure	79
Coffee stripe	71
Coffee tipsy	87
Cold kiss	84
Εκλέρ καπουτσίνο	116
Εσπρέσο σέικ	52
Einspänner	13
Ζελέ εσπρέσο	250
Hot Russian	22
Irish coffee	34
Καπουτσίνο	10
Καπουτσίνο κρύος με παγωτό	
και Baileys	64
Καπουτσίνο παγωμένος	59
Καπουτσίνο παγωμένος με μους	249
φραμπουάζ	226
Καραμέλες με κρέμα γάλακτος	195
και καφέ	99
Καρδούλες μόκας	18
Καφέ Μέξικο	30
Καφές Rüdesheimer	38
Καφές βιενέζικος με παγωτό	55
Καφές Καραϊβικής	60
Καφές κεράσι	67
Καφές μάρτσιπαν παγωμένος	56
Καφές με κανέλα	14
Καφές με κάρδαμο	63
Καφές ολλανδικός	29
Καφές Ρίο	75



Καφές φλαμπέ	37
Κέικ με αποξηραμένα φρούτα	140
Κέικ φουντούκι με εσπρέσο	144
Κεκάκια με αιμύγδαλα και εσπρέσο	96
Κόκκοι καφέ από μάρτσιπαν	183
Κούκις με γλάσο καφέ	128
Κρέμη μπριλέ με καφέ	218
Κρέμα cantuccini	229
Κρέμα καφέ με κάρδαμο	225
Κρέμα μόκα τραγανή	242
Κρέμα σοκολάτα-καφέ	234
Κρουασάν με Amaretto και καφέ	119
Κύβοι ριγέ	204
Μάφιν καφέ	103
Μάφιν με σοκολάτα και καφέ	115
Μόκα σοκολάτα	21
Μόκα τούρκικη	17
Μους αρωματικού καφέ	241
Μους καφέ με ζαμπαγιόν	246
Μπάλες με μόκα και ρούμι	211
Μπαλίτσες μάρτσιπαν με κροκάν	207
Μπανάνα ψητή με μασκαρπόνε- καφέ	230
Μπισκότα Amaretti με εσπρέσο	124
Μπισκότα εσπρέσο τυλιχτά	120
Μπισκότα μόκας γεμιστά	196
Μπισκότα σοκολάτα-μόκα	104
Μπισκοτοκεράκια	131
Μπράουνις με καφέ	107
Μπριός γεμιστά	111
Ντόνατς με καφέ	112
Night dream	80
Παγωτό εσπρέσο μιλανέζικο	233
Παγωτό καφέ-μάρτσιπαν	245





Παντς καφέ	41	Sweet 'n' strong	91
Παντς με αβγά και καφέ	49	Sweet lady	26
Παρφέ εσπρέσο	238	Τάρτα καφέ αυστριακή	148
Πούρα καφέ βραζιλιάνικα	191	Τάρτα με κρασί και καφέ	160
Πουτίγκα καφέ	214	Τάρτα με τυρί κρέμα και καφέ	147
Πραλίνες Baileys	179	Τάρτα μόκα με αχλάδια	143
Πραλίνες εσπρέσο	208	Τάρτα νουγκά-καφέ	171
Πραλίνες καπουτσίνο με κροκάν	188	Ταρτάκια μαρέγκας	132
Πραλίνες καφέ-πορτοκάλι	180	Ταρτάκια μόκας	123
Πραλίνες με καφέ και καρύδια	200	Τίραμισού	217
Προφιτερόλ με καφέ	100	Τούρτα αμυγδάλου	155
Πτι φουρ	127	Τούρτα βουτύρου με εσπρέσο	164
Σαβαρέν μπανάνας με σος καφέ	159	Τούρτα καφέ με μασκαρπόνε	163
Σαρλότ με καφέ	151	Τούρτα καφέ με φρέσκο τυρί κρέμα	156
Σορμπέ σοκολάτας με ζαμπαγιόν καφέ	237	Τούρτα μαρέγκα με καφέ	167
Σουφλέ καφέ	221	Τούρτα μόκα-βερίκοκο	152
Strawberry star	88	Τούρτα μόκα-πορτοκάλι	172
		Τούρτα τριπλή	168
		Τριγωνάκια καπουτσίνο με φουντούκια	108
		Τρουφάκια μόκας	176
		Τρούφες με καφέ και κονιάκ	203
		Toffees με καρύδα και καφέ	187
		Trifle με ανανά και καφέ	253
		Φαρισαίος	33
		Φεγγαράκια μόκα-πορτοκάλι	192
		Φέτες καφέ με μπαχαρικά	139
		White Russian	76

# Καφές

Ποικιλία αρωμάτων για όσους ξέρουν να απολαμβάνουν

Ο καφές είναι αφορμή για μια συνάντηση με φίλους, αναπόσπαστο κομμάτι του πρωινού και «μασάζ» των αισθήσεων στις ώρες της χαλάρωσης. Όμως ο καφές δεν είναι απλώς ένα αναζωογονητικό ρόφημα: οι νόστιμοι κόκκοι του δίνουν πλούσια γεύση σε επιδόρπια, μπισκότα, κέικ, τούρτες και πραλίνες.

Δοκιμάστε...

- αναζωογονητικά κρύα και ζεστά ροφήματα: από τον *café blanc* με λευκή σοκολάτα μέχρι το *coffee tipsy* με μπράντι βερίκοκο και σιρόπι βανίλια.
- νόστιμα γλυκά και τούρτες: από το ζουμερό γλυκό σοκολάτα με σιρόπι εσπρέσο μέχρι τη φίνα τάρτα *vouygká*-καφέ.
- εκλεκτές πραλίνες και εμπνευσμένα επιδόρπια: από τις αρωματικές πραλίνες καφέ-πορτοκάλι με λικέρ πορτοκάλι μέχρι τη δροσιστική γρανίτα καφέ.

Με πάνω από 100 συνταγές για δημιουργίες με καφέ, θα δώσετε μια καινούργια, εντελώς προσωπική νότα στην κουζίνα σας. Με τις παραστατικές έγχρωμες φωτογραφίες σε κάθε συνταγή και την αναλυτική περιγραφή, βήμα προς βήμα, θα δείτε πως είναι παιχνιδάκι να φτιάξετε μόνοι σας τα απολαυστικά γλυκίσματα και να εντυπωσιάσετε!



ISBN 978-3-625-11997-5



9 783625 119975

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH,  
μέλος του ομίλου VEMAG Verlags- und Medien  
Aktiengesellschaft  
Emil-Hoffmann-Str. 1, D-50996 Köln  
[www.vemag-medien.de](http://www.vemag-medien.de)  
Φωτογραφίες συνταγών: Food Fotografie  
Michael Brauner, Καρλσρούε

Συνταγές: Jutta Gay και Susanne Grünekle, *Kokovia*  
Φωτογραφία εξωφύλλου: StockFood  
Μετάφραση: Ιωάννα Μεϊτάνη  
Γενική παραγωγή: Naumann & Göbel  
Verlagsgesellschaft mbH  
Αποκλειστικό δικαιώματα: ο εκδοτικός οίκος  
Τυπώθηκε στην Κίνα